



**LINEE DI INDIRIZZO
PER IL MIGLIORAMENTO
DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE
NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
REGIONE del VENETO**

*Piano Regionale della Prevenzione della
Regione del Veneto 2014-2018
S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto*

Anno 2017



INDICE

PREMESSA GENERALE: il valore nutrizionale ed educativo della Ristorazione Scolastica	pag. 5
ALLEGATO 1 - IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 7
1.1 Servizio di ristorazione scolastica	pag. 8
1.2 Modalità di gestione e tipologie di servizio della ristorazione scolastica	pag. 9
1.3 Asili nido	pag. 13
1.3.1 Gestione del latte materno nei nidi	pag. 16
1.3.2 <i>Modulo di richiesta per autorizzazione alla somministrazione di latte materno</i>	pag. 19
ALLEGATO 2 - L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	pag. 24
2.1 Aggiudicazione di gare di appalto	pag. 25
2.2 Linee guida generali per la stesura di un capitolato di appalto	pag. 25
2.3 Tabella esemplificativa per attribuzione del punteggio dei parametri qualità	pag. 40
2.4 Tabella esemplificativa dei prodotti tipici e tradizionali DOP - IGP - STG della Regione Veneto	pag. 45
2.5 Prodotti a marchio, da commercio equo e solidale e da agricoltura sociale	pag. 46
2.6 <i>Scheda di valutazione di progetti di educazione alimentare presentati dalle ditte di ristorazione</i>	pag. 49
ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI	pag. 50
3.1 Specifiche generali per le derrate alimentari	pag. 51
3.2 Allergeni alimentari (Reg. 1169/2011)	pag. 52
3.3 Tabelle relative alle temperature dei prodotti alimentari	pag. 53
3.4 Schede dei prodotti	pag. 55
P1 Prodotti ortofrutticoli	pag. 56
P2 Pasta, cereali, farine e prodotti da forno	pag. 58
P3 Carni e salumi	pag. 62
P4 Pesce fresco	pag. 67
P5 Uova	pag. 68
P6 Prodotti lattiero-caseari	pag. 70
P7 Prodotti vari	pag. 73
P8 Prodotti surgelati	pag. 75
P9 Acqua potabile	pag. 77
P10 Prodotti provenienti da agricoltura biologica	pag. 80
P11 Prodotti provenienti da difesa integrata	pag. 81
P12 Prodotti per celiaci	pag. 82
ALLEGATO 4 - LA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 83
4.1 Introduzione	pag. 84
4.2 Criteri per la realizzazione di un menù	pag. 85
4.2.1 <i>Modulo richiesta validazione/predisposizione menù per la ristorazione scolastica</i>	pag. 86
4.2.2 <i>Scheda requisiti valutazione menù</i>	pag. 87
4.3 La sicurezza in nutrienti	pag. 88
4.3.1 Raccomandazioni nutrizionali	pag. 88
4.4 Grammature o unità indicative per porzione per il pranzo	pag. 101
4.5 Tipologie di merende	pag. 106
4.6 Suggerimenti per gli altri pasti della giornata	pag. 107
4.7 Alcuni consigli per una sana alimentazione	pag. 107



ALLEGATO 5 - "NUTRIVENDING": LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NEI CAPITOLATI D'APPALTO PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE	pag. 113
5.1 Capitolato d'appalto distributori automatici per alimenti a bevande	pag. 114 pag. 120
ALLEGATO 6 - DIETE SPECIALI	
6.1 Introduzione	pag. 121
6.2 Protocollo per richiesta diete speciali per motivi sanitari e comunicazione al servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione	pag. 121
6.2.1 <i>Modulo A: Fac simile di modulo di richiesta di dieta speciale per motivi sanitari per il servizio di refezione scolastica</i>	pag. 124
6.2.2 <i>Modulo B: esempio di certificato con le indicazioni necessarie per diete speciali ai fini della ristorazione scolastica</i>	pag. 125
6.2.3 <i>Modulo C: Fac simile di modulo di comunicazione al SLAN di dieta speciale per il servizio di refezione scolastica</i>	pag. 126
6.2.4 <i>Modulo D: Domanda per la predisposizione di dieta/e speciali</i>	pag. 127
6.3 Diete per allergia e intolleranza	pag. 128
6.4 Regolamento (UE) 1169/2011	pag. 129
6.5 Schemi dietetici per allergie e intolleranze alimentari	pag. 131
Allergene 1: cereali contenenti glutine	pag. 131
Allergene 2: crostacei e prodotti a base di crostacei	pag. 138
Allergene 3: uova e prodotti a base di uova	pag. 138
Allergene 4: pesce e prodotti a base di pesce	pag. 141
Allergene 5: arachidi e prodotti a base di arachidi	pag. 143
Allergene 6: soia e prodotti a base di soia	pag. 144
Allergene 7: latte e prodotti a base di latte	pag. 145
Allergene 8: frutta a guscio	pag. 149
Allergene 9: sedano e prodotti a base di sedano	pag. 150
Allergene 10: senape e prodotti a base di senape	pag. 150
Allergene 11: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	pag. 150
Allergene 12: anidride solforosa e solfiti	pag. 150
Allergene 13: lupini e prodotti a base di lupini	pag. 151
Allergene 14: molluschi e prodotti a base di molluschi	pag. 151
6.6 Altre allergie/intolleranze frequenti nella popolazione italiana	pag. 151
Legumi	pag. 151
Favismo	pag. 154
Allergia al grano	pag. 155
6.7 <i>Schema di piano di autocontrollo per la produzione di pasti per allergici/intolleranti</i>	pag. 159
6.8 <i>Decalogo per la gestione delle diete speciali in mensa scolastica</i>	pag. 160
ALLEGATO 7 - VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 161
7.1 Valutazione del servizio di ristorazione scolastica	pag. 162
7.1.1 Valutazione di processo	pag. 162
7.1.2 Valutazione di risultato presso la mensa	pag. 163
7.1.3 <i>TAB. Variazioni di peso degli alimenti con la cottura</i>	pag. 168
7.1.4 Non conformità e relative azioni correttive	pag. 171
7.1.5 Valutazione della gestione delle diete speciali presso il centro cottura e presso la mensa	pag. 174
7.2 Commissione Mensa	pag. 175
7.2.1 Criteri per l'istituzione ed il funzionamento della commissione mensa	pag. 175
7.2.2 <i>Modulo A: Scheda rilevazione qualità del pasto</i>	pag. 177
7.2.3 <i>Modulo B: Scheda di valutazione gradimento</i>	pag. 179
7.2.4 <i>Modulo C: Scheda verifica requisiti strutturali centro cottura</i>	pag. 181



7.2.5 Modulo D: Scheda verifica requisiti diete speciali centro cottura e mensa

pag. 183

ALLEGATO 8 – CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

pag. 185

8.1 Premessa

pag. 186

8.2 Quadro normativo

pag. 187

ESEMPIO PER LA REDAZIONE DEL CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

pag. 190

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

pag. 214

**QUARTA EDIZIONE**

ANNO 2017

Documento a cura di:

BASSINI SANDRA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 5 Polesana
BUZZACARO ELISABETTA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana
CASAZZA MARINA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 6 Euganea
CHILESE SAVERIO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 7 Pedemontana
CIBIN MONICA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 5 Polesana
CORTESE LUCIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 6 Euganea
DA ROLD MICHELA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 1 Dolomiti
DALLA PRIA SIMONA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
DE PAOLI NORMA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 9 Scaligera
DELL'AGLI NATASCIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 7 Pedemontana
DI PIERI MARTINA	Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – Regione del Veneto
ELIA MARIANNA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 3 Serenissima
MICIELI ELISA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 3 Serenissima
MURARO ANTONELLA	UOSD Allergie Alimentari – Azienda Ospedaliera di Padova
PACCAGNELLA AGOSTINO	Servizio Dietetica Nutrizione Clinica - AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
PALLINI PAOLO	Servizio Dietetica Nutrizione Clinica U.O.C. di Gastroenterologia -AZ ULSS 8 Berica
REBESAN FRANCO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 8 Berica
SANDRI DANIELA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 2 Marca Trevigiana
SCREMIN SILVIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 8 Berica
SPINELLA PAOLO	U.O.C. Dietetica e Nutrizione - Università di Padova
TESSARI STEFANIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 6 Euganea
TONIOLO ALICE	UOSD Allergie Alimentari – Azienda Ospedaliera di Padova
VANZO ANGIOLA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 8 Berica
ZAMBELLI LORENA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AZ ULSS 9 Scaligera

Con la collaborazione della Dott.ssa Elisa Dal Lago Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana e della tirocinante Lucia Cattaneo del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Firenze presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AZ ULSS 7 Pedemontana.



PREMESSA GENERALE: il valore nutrizionale ed educativo della Ristorazione Scolastica

Una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un buono stato di salute e di benessere. In quest'ottica, particolare importanza assume il momento della ristorazione scolastica che ha un duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo. I bambini in età prescolare e scolare rappresentano il target ideale per interventi di promozione sulla corretta alimentazione, dal momento che sono in una fase della vita il cui comportamento alimentare è ancora in via di sperimentazione e formazione. Il pasto in mensa, infatti, diventa una buona occasione sia per educare al gusto, offrendo la possibilità di far provare nuove esperienze gustative ai piccoli commensali, sia per valorizzare le differenze culturali senza però dimenticare il legame con le tradizioni locali. Infine, il pranzo consumato assieme assume una valenza relazionale molto importante di condivisione e di socializzazione.

Il servizio di ristorazione scolastica ha assunto un'importanza sempre maggiore nel tempo dal punto di vista funzionale all'attività scolastica vera e propria, come mezzo di educazione alimentare per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti, ma soprattutto dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza. Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano anche gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari, come emerso anche dall'analisi dei dati raccolti all'interno del programma Okkio alla Salute 2016.

Tale strategia, investendo problematiche molto eterogenee, prevede un'alleanza che coinvolge i vari soggetti, istituzionali e non, quali il mondo della scuola, le famiglie, gli enti pubblici e le ditte di ristorazione. Tale strategia, inoltre, mira al raggiungimento dell'obiettivo di favorire nelle scuole la disponibilità di scelte alimentari nutrizionalmente corrette attraverso interventi che prevedono una maggiore attenzione ai capitolati d'appalto nei servizi di ristorazione scolastica, alla composizione dei menù nelle mense scolastiche, alla distribuzione di spuntini di frutta fresca compreso anche il mondo della distribuzione automatica degli alimenti, con un occhio di riguardo al capitolo dell'educazione alimentare a scuola.

Il problema della ristorazione scolastica è stato affrontato per la prima volta, in modo organico e completo, con la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n.3883 del 30.12.2001, utilizzando lo strumento delle Linee di Indirizzo, più flessibile e, quindi, maggiormente adattabile alle molteplici realtà del territorio regionale. Tale strumento è stato aggiornato nel 2003, nel 2007 e nel 2013 a seguito dell'evoluzione della normativa europea e nazionale, dell'acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche, dell'insorgenza di nuovi aspetti riguardanti le diete speciali ma anche tenendo presente l'esperienza maturata dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN delle Aziende ULSS del Veneto.

In questa ottica, con la finalità di dare uno strumento regionale di supporto uniforme alle amministrazioni comunali e scolastiche (pubbliche e private), è stata redatta, tramite un apposito gruppo di lavoro formato da una Commissione di esperti, questa nuova edizione delle Linee di Indirizzo della Regione del Veneto per la ristorazione scolastica, in aggiornamento delle precedenti.

In conclusione, si vuole sottolineare l'importanza della ristorazione collettiva in cui si concentrano valenze di tipo preventivo, educativo, e nutrizionali. Rappresenta, quindi, un'occasione privilegiata per sviluppare strategie educative che si propongono di potenziare un corretto approccio nei confronti del cibo e dell'alimentazione, diventando un mezzo di prevenzione sanitaria, un primo passo per migliorare le scelte alimentari del bambino e del contesto familiare in cui vive.

La ristorazione collettiva sociale, infatti, è stata inserita nel Piano Regionale Prevenzione 2014-2018 con l'obiettivo di rivedere le Linee di Indirizzo e i relativi Ricettari per i tre setting specifici: scuola, ospedale, e Case di riposo, oltre alla stesura delle Linee Guida per la gestione delle allergie alimentari.

Vorrei in questa sede ringraziare tutti quanti hanno permesso la stesura di queste Linee di Indirizzo, sia i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN delle Aziende ULSS del Veneto, che i colleghi della Nutrizione Clinica che lavorando in sinergia hanno prodotto delle Linee di Indirizzo che consentiranno di raggiungere il duplice obiettivo: da una parte elevare il livello di tutela igienicosanitaria e nutrizionale del servizio di



ristorazione scolastica, e dall'altra di fornire agli Enti Locali e alle ditte di ristorazione collettiva e ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN delle Aziende ULSS del Veneto uno strumento di valutazione oggettiva del servizio offerto, e coerente con le novità legislative arrivate nel frattempo in questi ultimi anni.

Dott.ssa Francesca Russo
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria
Regione del Veneto



ALLEGATO 1

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



1.1 IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

E' il servizio di ristorazione che viene offerto ai bambini che frequentano gli asili nido e scuole dell'infanzia, ai ragazzi delle scuole primarie e delle scuole secondarie di I° e II° grado e università, agli Insegnanti ed operatori che lavorano nella scuola; va garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali durante l'orario scolastico, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Il servizio di ristorazione scolastica, inteso anche come sistema gestionale ed economico, ha come obiettivi principali, oltre alla promozione di abitudini alimentari corrette, quello di garantire un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma allo stesso tempo gradevole e accettato dall'utente, con un giusto rapporto tra qualità e prezzo.

Le figure coinvolte nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono molteplici e hanno ruoli e responsabilità diverse.

FIGURE COINVOLTE

Gli attori principali sono:

- Ente committente (Amministrazione Comunale o Scuola Paritaria);
- Gestore del servizio di ristorazione;
- Azienda Sanitaria Locale, in particolare il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
- Utenza (bambini e loro familiari) rappresentata dalla Commissione Mensa, se esistente;
- Istituzioni scolastiche.

La sinergia delle specifiche competenze è determinante per un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari dei bambini/ragazzi e delle loro famiglie.

RUOLO DEI SOGGETTI TITOLARI DEL SERVIZIO

L'**Ente committente** è il responsabile dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, che viene assicurata con investimenti mirati che permettano:

- la gestione del servizio, in forma diretta o affidata a terzi,
- l'elaborazione del capitolato d'appalto e le conseguenti procedure aggiudicatarie,
- il controllo sul rispetto delle clausole contrattuali (stabilite nel Capitolato d'appalto) da parte della Ditta aggiudicataria,
- il controllo della qualità merceologica degli alimenti,
- il controllo del rispetto degli standard quantitativi,
- il controllo sulla gestione del servizio con valutazione e/o segnalazione di eventuali anomalie.

RUOLO DEL GESTORE DEL SERVIZIO

Al **Gestore del servizio** competono:

- l'erogazione di un servizio corrispondente agli standard di sicurezza con la produzione di un pasto di qualità, sia dal punto di vista igienico che nutrizionale;
- una valutazione tecnica di compatibilità delle attrezzature e strutturali delle sedi di erogazione del servizio;
- la formulazione, in sede di appalto, di un progetto organizzativo e gestionale;
- la formazione e l'aggiornamento del personale dipendente;
- l'impostazione del sistema di autocontrollo.



RUOLO DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE

L'Azienda Sanitaria Locale, attraverso il SIAN provvederà al:

- rilascio e aggiornamento della registrazione sanitaria;
- sorveglianza della qualità igienico-nutrizionale del pasto con un ruolo complementare a quello dell'Ente responsabile del servizio;
- consulenza in fase di elaborazione del Capitolato d'appalto o in fase di aggiudicazione;
- valutazione e validazione dei menù proposti;
- organizzazione di iniziative di aggiornamento e formazione, anche in collaborazione con altri soggetti interessati e rivolte a Operatori, Commissione Mensa, Genitori e Insegnanti;
- azioni di sorveglianza nutrizionale con indagini epidemiologiche sui consumi e sullo stato di salute della popolazione.

RUOLO DELLA COMMISSIONE MENSA

La **Commissione Mensa**, in rappresentanza degli utenti, ha un ruolo di collegamento tra questi e il soggetto titolare del servizio, riportando le istanze dell'utenza stessa. Oltre a ciò, monitora la gradibilità del pasto e la qualità del servizio attraverso schede di valutazione predisposte e ha un ruolo consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico.

La commissione mensa non è istituzionalmente definita da normative, quindi non è sempre presente. Generalmente, ove presente, ne fanno parte i rappresentanti di famiglie degli Utenti, Scuola e Amministrazione Comunale, formati per svolgere al meglio il loro ruolo rappresentativo.

È bene precisare che questo è un organo propositivo e non esecutivo.

1.2 MODALITÀ DI GESTIONE E TIPOLOGIE DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La gestione di un servizio di ristorazione scolastica, che mantenga costante la qualità nutrizionale ed igienica, privilegi i sapori, tenendo conto anche del gradimento degli utenti, è un'operazione complessa.

Le amministrazioni responsabili si trovano spesso in difficoltà nella scelta delle modalità di gestione a causa di diverse problematiche, quali la disponibilità di strutture e di personale proprio, la dislocazione dei punti d'utenza, le risorse economiche, ecc..

Le tipologie di gestione sono essenzialmente 3: diretta, indiretta e mista.

Nella gestione diretta l'Ente Committente gestisce tutte le fasi avvalendosi di cucina e personale propri.

Nella gestione indiretta il Titolare del Servizio appalta tutte le fasi a una Ditta esterna; mentre **nella gestione mista**, il soggetto Titolare del servizio ne appalta solo alcune fasi.

La scelta del tipo di gestione è di esclusiva competenza dell'Ente o Amministrazione.

Sia in caso di gestione diretta che di appalto o concessione, è fondamentale definire standard qualitativi e quantitativi e protocolli per la gestione e organizzazione del servizio.

Gli appalti per la ristorazione collettiva, e quindi anche scolastica, vengono aggiudicati in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tenendo però in considerazione il rapporto qualità/prezzo, pertanto nel bando di gara dovranno essere indicati, in modo puntuale, tutti i criteri di aggiudicazione che verranno presi in esame e i punteggi a essi attribuiti.

L'appalto del servizio di ristorazione scolastica, sarà trattato in dettaglio nell'allegato 2.

Di seguito viene riportata una tabella riassuntiva nella quale si evidenziano diverse modalità di gestione, le loro caratteristiche, vantaggi e svantaggi e relative note.



Tabella 1.1: tipologie di gestione nella ristorazione scolastica

TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA				
GESTIONE				
TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
GESTIONE DIRETTA	L'Amministrazione gestisce direttamente il Servizio con cucina e personale proprio	Controllo diretto sulla qualità delle materie prime e delle pietanze. Soluzione diretta di eventuali problemi o lamentele	Costi del personale e di gestione	Definire in modo puntuale le modalità di gestione del servizio di refezione con particolare attenzione ai capitolati d'appalto della fornitura di materie prime
GESTIONE INDIRETTA (Ditta esterna specializzata)	L'Amministrazione delega a una Ditta esterna il servizio tramite appalto o concessione. L'Amministrazione può delegare anche la fase di distribuzione dei pasti, gestione delle prenotazioni e pagamenti e riscossione degli insoluti.	Riduzione dei costi gestionali per l'Ente.	Difficoltà di controllare le materie prime utilizzate dalla Ditta. Impossibilità di intervenire tempestivamente per carenze numeriche e/o di formazione del personale della Ditta	Importante definire in modo puntuale nel capitolato d'appalto la qualità dei prodotti utilizzati mediante idonee schede. Definire uno standard numerico e idonea formazione del personale addetto
GESTIONE MISTA	La Ditta appaltatrice utilizza locale cucina preesistente di proprietà dell'Ente con personale proprio per la preparazione pasti ed eventualmente per la distribuzione	Razionalizzazione della gestione del servizio, minori costi del personale.	Difficoltà di controllare le materie prime utilizzate dalla Ditta. Impossibilità di intervenire tempestivamente per carenze numeriche e/o di formazione del personale della Ditta	Importante definire in modo puntuale nel capitolato d'appalto la qualità dei prodotti utilizzati mediante idonee schede. Definire uno standard numerico e idonea formazione del personale addetto

Oltre alle diverse tipologie di gestione si hanno diverse tipologie di cucine, per cui si avranno diverse preparazioni e servizi.

La cucina può essere di tipo **convenzionale**, cioè si trova nella stessa struttura dove si consuma il pasto, pertanto non necessita di trasporto e permette il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali del pasto servito.

La **cucina centralizzata**, invece, è baricentrica rispetto al bacino di utenza, per cui le vivande vengono veicolate alle mense.

La **cucina "just in time"** prevede che ci sia una prima preparazione delle pietanze in una cucina centralizzata e una successiva cottura del semilavorato in una cucina decentrata.

Ognuna di queste tipologie ha, ovviamente, vantaggi e svantaggi sia dal punto di vista organolettico-nutrizionale che igienico e gestionale.



Tabella 1.2: Tipologia di cucina nella ristorazione scolastica

TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA				
TIPOLOGIA DI CUCINA				
TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
CUCINA CONVENZIONALE	Si produce il pasto dove si consuma senza necessità che sia veicolato	Assenza di trasporto: facilità del mantenimento della qualità organolettica e nutrizionale. Soluzione rapida di problemi e lamentele	Costi gestionali elevati se il numero dei pasti è limitato. La qualità è maggiormente influenzata da eventuali carenze professionali degli addetti	Preferibile per scuole dell'infanzia (materne) e a tempo pieno. Obbligatoria per asili nido. La cucina può essere usata come momento didattico (c.d. laboratorio di cucina)
CUCINA CENTRALIZZATA	Baricentrica rispetto al bacino di utenza. Necessità di un trasporto adeguato con idonei contenitori e mezzi di trasporto	Razionale impiego del personale e degli impianti. Riduzione delle spese gestionali. Ottimizzazione delle produzioni con impianti di buona tecnologia	Problemi legati al trasporto con eventuale riduzione della qualità igienico- nutrizionale ed organolettica	Preferibile nelle scuole con pochi rientri, evitare una centralizzazione troppo spinta per non moltiplicare i problemi
CUCINA JUST IN TIME	Viene decentrata la fase di cottura avendo effettuato preventivamente una preparazione delle pietanze semilavorate in una cucina centralizzata	Conservazione della qualità igienica, organolettica e nutrizionale. Maggiore flessibilità della produzione; permette la separazione netta delle lavorazioni. Permette l'utilizzo dei prodotti semilavorati	Scarsa qualità se il personale non è preparato.	Preferibile nei plessi dove non è possibile avere una cucina convenzionale. La cucina può essere usata come momento didattico (c.d. laboratorio da cucina)

Le preparazioni dei piatti possono avvenire con tre modalità:

- con **legame fresco-caldo**: il pasto viene preparato e veicolato per essere servito entro un breve lasso di tempo. Viene garantita una temperatura non inferiore ai 60-65°C per i piatti caldi e non superiore ai 10°C per i piatti freddi;
- con **legame refrigerato-caldo** (cook and chill): rapido raffreddamento degli alimenti al termine della cottura e successiva rigenerazione, per salvaguardare le proprietà organolettico-nutrizionali e igieniche;
- con **legame surgelato-caldo** (cook and freeze): surgelamento degli alimenti al termine della cottura che permette la loro conservazione per alcuni mesi e successiva rigenerazione per salvaguardare le proprietà organolettico-nutrizionali e igieniche.



Tabella 1.3: Preparazione dei piatti e distribuzione nella ristorazione scolastica

TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA				
PREPARAZIONE				
TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
PREPARAZIONE CON LEGAME FRESCO-CALDO	La cottura e la distribuzione avvengono nello stesso giorno e a breve distanza di tempo	Garantisce caratteristiche igienico-nutrizionali, organolettiche e di palatabilità	Difficoltà di mantenimento di adeguate temperature di trasporto e di preparazione di diete speciali.	E' la tipologia di preparazione più frequente
PREPARAZIONE con LEGAME REFRIGERATO-CALDO (cook and chill)	La distribuzione viene differita rispetto alla preparazione/cottura, nel rispetto della catena del freddo.	Garantisce la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti preparati ed abbattuti. Permette un'elevata personalizzazione	Necessita di utilizzare materie prime di ottima qualità per ottenere pietanze di buon livello nutrizionale ed organolettico, soprattutto se ci si riferisce al Modello Alimentare Mediterraneo.	Permette una conservazione che va da alcuni giorni (4-5) ad alcune settimane (2-3, se sottovuoto o in atmosfera modificata)
PREPARAZIONE CON LEGAME SURGELATO-CALDO (cook and freeze)	La distribuzione viene differita rispetto alla preparazione/cottura, nel rispetto della catena del freddo.	Garantisce la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti preparati ed abbattuti.	Necessita di utilizzare materie prime di ottima qualità per ottenere pietanze di buon livello nutrizionale ed organolettico.	Permette la conservazione del prodotto per alcuni mesi
DISTRIBUZIONE				
TIPOLOGIA di distribuzione MONOPORZIONE	Mediante "piatti" singoli e sigillati	Corretto conteggio dei pasti	Porzionatura standardizzata. Ridotta accettabilità e scarsa qualità organolettica; problemi nel mantenere la temperatura durante il trasporto	Da usare sporadicamente e solo in casi particolari da motivare. In ogni caso preferire i piatti monoporzione cartonati.
TIPOLOGIA di distribuzione MULTIPORZIONE	Mediante contenitori in acciaio "gastronom" contenenti più porzioni	Buona qualità se correttamente conservati a temperatura idonea. Più gradita da parte dell'utenza. Possibilità di tarare la porzionatura in base ai fabbisogni nutrizionali delle varie fasce d'età	Possibili eccedenze o deficienze per difficoltà di porzionatura	Da preferire. Viene maggiormente gradita dall'utenza in particolare se accompagnata dalla presenza di stoviglie in ceramica e posate in acciaio



1.3 ASILI NIDO

Le specifiche esigenze igieniche, nutrizionali e psicologiche connesse all'alimentazione della prima infanzia, soprattutto nella delicata fase del divezzamento, rendono necessaria una particolare attenzione e cura nella preparazione dei pasti negli asili nido e strutture similari; la rispondenza alle diverse esigenze dei bambini, come ad esempio la variabilità e la gradualità dell'introduzione di nuovi alimenti rispetto all'età, le possibili intolleranze alimentari, le diverse capacità masticatorie e di deglutizione, le diverse abilità psicomotorie, rendono necessaria una flessibilità per quanto riguarda la disponibilità, la preparazione e la presentazione del cibo.

La preparazione dei pasti in loco, in un locale "cucina" adeguatamente attrezzato, rappresenta pertanto una priorità.

Si ritiene che possa essere inteso come "cucinetta per la preparazione del cibo", prevista quale spazio per i lattanti (bambini nel primo anno d'età) nel Regolamento Regionale 15 giugno 1973 n.3, anche un idoneo spazio attrezzato appositamente e destinato alla preparazione dei biberon o di altri alimenti quali prime pappe con liofilizzati o omogeneizzati, creme o farine, nonché alle operazioni di pulizia, disinfezione e/o sterilizzazione di tettarelle, biberon ed utensili vari.

Per quanto riguarda la preparazione e somministrazione dei pasti nei micronidi e nei nidi aziendali, si indicano le possibili soluzioni, partendo da quella ritenuta ottimale:

- cucina interna al micronido e/o nido aziendale;
- zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini all'interno della cucina aziendale, con addetti appositamente preposti;
- centro di cottura esterno con pasti veicolati, con zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini e addetti appositamente preposti (in questo caso l'età dei bambini ammessi al nido dovrà essere maggiore di 12 mesi, vedi tabella 1.5 Criteri).

Nel caso in cui la cucina centralizzata non si trovi in prossimità del luogo di somministrazione, sarà comunque necessaria **una cucina "d'appoggio"**, di sufficiente ampiezza ed adeguatamente attrezzata in rapporto all'attività svolta, per le operazioni di preparazione dei biberon o altre preparazioni alimentari (quali prime pappe, liofilizzati, omogeneizzati, creme o farine, ecc..), per la pulizia, disinfezione e/o sterilizzazione di tettarelle, biberon ed utensili vari per la conservazione e porzionatura degli alimenti.

Dovranno in ogni caso essere rigorosamente rispettate le norme igienico sanitarie previste dalle normative vigenti per quanto riguarda le caratteristiche dei locali, delle attrezzature e la conduzione dell'attività.

A tale riguardo la redazione del piano di autocontrollo e l'invio del menù al SIAN competente per territorio, rivestono una particolare importanza, considerate le peculiari esigenze dei bambini, e rappresentano l'occasione per poter instaurare una proficua e reciproca collaborazione tra le varie figure coinvolte per il miglioramento costante degli aspetti nutrizionali ed igienici.

NIDI IN FAMIGLIA

E' un servizio, svolto presso civili abitazioni, con funzioni educative, di cura e relazione, in cui sono garantite cure familiari (i pasti adeguati all'età dei bambini, il cambio e la nanna) associate a percorsi educativi.

Il nido in famiglia ospita bambini dai 3 mesi ai 3 anni di età, in piccoli gruppi, massimo 6 bambini contemporaneamente, (nel computo sono inclusi i figli di chi opera nel servizio se di età inferiore ai 10 anni).

La Regione del Veneto ha inteso, in sintonia con la vigente normativa, disciplinare questa tipologia di servizio alla prima infanzia, attraverso l'approvazione della DGR n. 1502/11 "Linee Guida Nido in Famiglia nella Regione del Veneto"; atto di indirizzo e di organizzazione dei Nidi in Famiglia.

In tema di igiene degli alimenti, data la forte caratterizzazione domestica e familiare di tali attività, non vi è applicabilità del sistema HACCP (CE 852/2004).

Per i soggetti Gestori si ha comunque un obbligo formativo previsto dalla suddetta delibera, che consiste in un corso di formazione articolato in 8 ore di teoria in Area Alimentazione (igiene, metodi di cottura, conservazione degli alimenti, dieta e valori nutrizionali, combinazioni alimentari) e 6 ore di laboratorio di cucina.



Tabella 1.4: Tipologie di asili nido (DGR n.84 del 16/01/2007)

Tipo	Ente titolare del servizio	Descrizione	Utenza	Capacità ricettiva*
Asilo nido	Enti pubblici o privati, associazioni, fondazioni e cooperative	E' un servizio educativo per l'infanzia di interesse pubblico, organizzato per accogliere i bambini fino ai 3 anni d'età. L'organizzazione deve prevedere la permanenza del bambino con la possibilità di usufruire del <i>pasto</i> e del <i>riposo</i> .	Bambini 3 mesi/3 anni	Minimo 30 Massimo 60
Micronido		È un servizio educativo per l'infanzia di interesse pubblico, organizzato per accogliere i bambini fino ai 3 anni d'età. L'organizzazione deve prevedere la permanenza del bambino con la possibilità di usufruire del pasto e del riposo. Purché siano strutturati spazi, distinti da quelli della restante utenza, nonché specificatamente organizzati per i lattanti, è possibile che il servizio accolga i bambini dai 3 mesi d'età.	Bambini fino 3 anni	Minimo 12 Massimo 32
Nido aziendale	Aziende-Ditte	È un servizio educativo per l'infanzia di interesse pubblico, organizzato per accogliere i bambini fino ai 3 anni d'età. L'organizzazione deve prevedere la permanenza del bambino con la possibilità di usufruire del pasto e del riposo. La struttura è inserita nel quadro di una politica di tutela dei diritti dell'infanzia, di armonizzazione dei tempi di lavoro e di cura in risposta alle esigenze del nucleo familiare.	Bambini 3 mesi/3 anni	Minimo 30 Massimo 60
Nido integrato	Enti pubblici o privati, associazioni e fondazioni cooperative	E' un servizio diurno strutturato in modo simile ad un asilo nido; è collocato nello stesso edificio della scuola dell'infanzia e svolge attività socio educativa mediante collegamenti integrativi con le attività dell'infanzia secondo un progetto concordato tra soggetti gestori. Può essere aperto solo se la scuola d'infanzia esiste già ed è autorizzata e accreditata secondo le procedure previste dal Ministero della Pubblica Istruzione.	Bambini fascia nido: lattanti – divezzi fino a massimo 3 anni d'età Bambini fascia scuola d'infanzia; secondo la norma vigente (minimo n. 1 sezione).	Minimo 12 Massimo 32
Centro infanzia		E' un servizio nel quale il servizio di Nido e quello di scuola d'infanzia tendono a fondersi, per cui l'integrazione fra i due momenti è massima; organizzato sulla base di percorsi pedagogici flessibili in relazione al rapporto tra la maturità dei soggetti e i contenuti dell'intervento educativo	Bambini fascia nido: lattanti – divezzi fino a massimo 3 anni d'età. Bambini fascia scuola d'infanzia; secondo la norma vigente (minimo n.1 sezione).	Minimo 12 Massimo 60



* Capacità Ricettiva: si può prevedere l'iscrizione del 20% in più rispetto alla capienza massima consentita dalla dimensione della struttura di conseguenza la presenza contemporanea dei bambini può essere riferita a tale valore.

ESEMPIO: Ipotizzando un servizio di nido con capacità ricettiva riconosciuta di 30 bambini, s'intende che la struttura è autorizzata per 30 posti e che può, se previsto nel regolamento, iscrivere un totale massimo di $30 + 20\% = 36$ bambini. Per il gestore può verificarsi – assai raramente, a causa delle caratteristiche degli utenti, i quali frequentemente risultano assenti per cause di forza maggiore (età, malattie, fattori familiari ecc.) - la situazione di una presenza superiore al n. di posti autorizzati. Nella fattispecie, poiché la legge ammette l'iscrizione del 20% in più, è anche consentita l'eventualità che ci siano più bambini rispetto alle 30 unità. È chiaro che in quella fascia della giornata e/o periodi, anche il rapporto bambino/educatore "va accettato" anche se non corrispondente al rapporto $1/6 < 12$ mesi e $1/8 > 12$ mesi.

Nel ribadire che la cucina interna al nido rimane la scelta ottimale per la preparazione dei pasti, fermo restando la necessità della presenza della "cucinetta d'appoggio" con le caratteristiche precedentemente riportate, devono inoltre essere garantiti i seguenti criteri al fine di tutelare la salute dei bambini.

Tabella 1.5: Criteri

CRITERI	TIPOLOGIE		
	CUCINA INTERNA	CUCINA AZIENDALE	CENTRO COTTURA ESTERNO
Età dei bambini	può essere < 12 mesi	può essere < 12 mesi	> 12 mesi
Distanza del nido dal centro cottura	cucina interna	cucina aziendale	non più di 30 km e con una percorrenza su strada massima di 45 min nel periodo temporale compreso tra le 11.00 e le 13.00 dei giorni feriali; sabato escluso. Le distanze devono essere calcolate con metodo elettronico specificato nel capitolato di gara
Tempo di somministrazione tra la fine della cottura delle pietanze e l'inizio della somministrazione	Preparazione e consumo immediato	Preparazione e consumo immediato	Non più di 1 ora
Preparazione con legume fresco - caldo	si	si	si
Tipologia di distribuzione	Distribuzione immediata	Distribuzione immediata	In multiporzione
Disponibilità di prodotti alimentari per l'infanzia da utilizzare in modo estemporaneo in caso di necessità, compresi alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento destinati alla prima infanzia (D.Lgs 111/92 e successive modifiche)	si	si	si
Presenza di idonei contenitori termici per il trasporto, almeno in materiale plastico rigido, dotati di adeguato isolamento termico e di scaldavivande ove necessario	no	si qualora la cucina si trovi nell'ambito aziendale ma non limitrofa al luogo di somministrazione	si
Presenza di mezzi di trasporto dedicati	no (distribuzione immediata)	no (distribuzione immediata)	si i mezzi devono essere igienicamente idonei ed in numero adeguato a garantire la consegna dei pasti, agli



			asili nido, nell'arco di un'ora dalla fine della cottura. I mezzi di trasporto dovranno avere preferibilmente propulsione elettrica, ibrida o a metano
Prodotti alimentari certificati di origine Biologica, a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)	si	si	si
Iscrizione del centro cottura al registro delle imprese della Camera di Commercio, relativamente all'attività di ristorazione collettiva. *Le strutture autorizzate che effettuano ristorazione sociale, quali Case di Riposo, Scuole dell'infanzia e Ospedali, sono considerate equiparate.	no	no	si
Costituisce titolo preferenziale l'aver effettuato negli anni precedenti servizio di ristorazione scolastica	no	no	si
Rapporto medio di addetti alla produzione dei pasti/pasti prodotti giornalmente	Un addetto per un numero di pasti < a 60	Un addetto per un numero di pasti < a 60	Un addetto per un numero di pasti < a 60
Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza pregressa di almeno 3 anni nel campo della ristorazione per la prima infanzia che possa svolgere, eventualmente, la funzione di responsabile della cucina, qualora questa figura non sia già prevista; disponibilità o consulenza documentata di un Dietista, Pediatra, Medico e/o Biologo specialista in scienze dell'alimentazione	si	si	si

In caso di gestione mista, in cui la Ditta appaltata utilizza il locale cucina preesistente di proprietà dell'ente con personale proprio per la preparazione dei pasti, è necessario definire nel capitolato d'appalto, in modo puntuale, la qualità dei prodotti utilizzati e lo standard numerico, con idonea formazione del personale di cucina.

1.3.1 GESTIONE DEL LATTE MATERNO NEI NIDI

ALLATTAMENTO AL SENO E GESTIONE DEL LATTE MATERNO NEI NIDI

Il latte materno è il modo normale di alimentare i neonati, anche prematuri, e i bambini piccoli. Possiede tutti i nutrienti necessari nella prima fase della loro vita e contiene sostanze in grado di proteggerli da infezioni e a favorirne il corretto sviluppo. Il latte materno modifica nel tempo la sua formula adattandosi alle esigenze del bambino.

Si raccomanda alle mamme di allattare almeno fino al sesto mese salvo indicazioni specifiche del pediatra. L'allattamento può proseguire fino a quando la mamma e il bambino lo desiderano.

Grazie alle sue proprietà, il latte materno è in grado di favorire un corretto sviluppo del bambino e proteggerlo da molte malattie. In particolare, molti studi scientifici hanno dimostrato che l'allattamento al seno:

- contribuisce a una migliore conformazione della bocca;
- protegge contro le infezioni respiratorie e l'asma;



- protegge contro le otiti;
- protegge contro la diarrea;
- riduce il rischio di diabete.

Tuttavia, non è solo il bimbo a godere dei benefici dell'allattamento. Anche la mamma ha notevoli vantaggi nell'allattare al seno il proprio piccolo. L'allattamento infatti:

- aiuta a perdere il peso accumulato durante la gravidanza;
- riduce il rischio di sviluppare osteoporosi;
- previene alcune forme di tumore al seno e all'ovaio.

I benefici dell'allattamento esclusivo al seno sul corretto sviluppo del bambino e sulla prevenzione di numerose malattie sono da tempo riconosciuti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che ha per questo fatto dell'allattamento al seno uno degli obiettivi prioritari di salute pubblica a livello mondiale.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda l'allattamento al seno in maniera esclusiva fino al compimento del 6° mese di vita. E' importante inoltre che il latte materno rimanga la scelta prioritaria anche dopo l'introduzione di alimenti complementari, fino ai due anni di vita ed oltre, e comunque finché mamma e bambino lo desiderino.

ISTRUZIONI alle MAMME per la raccolta e conservazione del latte materno:

LA RACCOLTA DEL LATTE

La spremitura manuale del seno, che è quella che ogni mamma può fare con le sue mani, è il modo di raccolta più semplice, economico e pratico; occorre seguire alcune semplici norme igieniche:

- prima di ogni raccolta di latte lavare accuratamente le mani e il seno con acqua e sapone neutro facendo attenzione che sia ben risciacquato e asciugato con salviette monouso o garze sterili (non usare mai le salviette comuni da bagno) o con aria calda (phon);
- raccogliere il latte in un apposito contenitore sterile (vasetto conserva latte, biberon), dotato di dispositivo di chiusura (coperchio);
- se la mamma sprema da sé il latte farlo possibilmente direttamente dentro il contenitore;
- dopo aver terminato la raccolta del latte, chiudere con apposito coperchio o dispositivo di chiusura il contenitore;
- in ogni contenitore conservare solo il latte per una poppata; non riempirlo fino all'orlo;
- porre un'etichetta con cognome e nome del bambino e della mamma, data e ora del prelievo;
- raffreddare il contenitore chiuso (biberon) sotto acqua fredda corrente e posizionarlo immediatamente in frigorifero o in freezer;
- conservare il latte materno a 4°C per massimo 48 ore; il limite di 48 ore per la conservazione si intende a partire dal primo latte raccolto, poiché la raccolta può avvenire a più riprese; in tal caso raffreddare il latte prima di aggiungerlo al latte precedentemente refrigerato;
- in alternativa conservare il latte materno congelato nel compartimento freezer del frigorifero; in questo caso il limite massimo di conservazione è di 2 settimane (non conoscendo le modalità di conservazione domestica il limite di conservazione è molto stretto). Una volta scongelato, in frigorifero durante la notte, sotto l'acqua corrente o a bagnomaria, il latte non va tenuto a temperatura ambiente o ricongelato e può essere conservato in frigorifero per non più di 24 ore;
- evitare che il contenitore sia a contatto diretto con altro materiale stoccato in frigorifero (si suggerisce di utilizzare un ulteriore contenitore di protezione);
- qualora si proceda a immediato trasporto al nido posizionare il contenitore adeguatamente protetto in borsa termica assicurando il trasporto a una temperatura che non superi i 4°C (particolare attenzione in questa operazione durante il periodo estivo).



**ISTRUZIONI alle MAMME per la raccolta e conservazione del latte materno:
DISINFEZIONE DEL MATERIALE DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEL LATTE**

Prima di ogni disinfezione tutto il materiale deve essere lavato in acqua molto calda, saponata e risciacquato sempre con acqua corrente molto calda.

Metodo A Caldo

- nel cestello a vapore della pentola a pressione 10 minuti;
- nella pentola normale a coperchio chiuso, 20 minuti di bollitura, avendo cura di immergere le parti in vetro, quando l'acqua è ancora fredda, e le parti in gomma quando l'acqua inizia a bollire;
- in appositi sterilizzatori elettrici che agiscono erogando vapore acqueo.

Metodo A Freddo

E' un metodo chimico che prevede l'uso di appositi disinfettanti (liquidi o in compresse effervescenti), acquistabili in farmacia, da sciogliere in acqua fredda secondo le proporzioni indicate sulla confezione del prodotto. Gli oggetti vanno quindi immersi in apposite vaschette contenenti tali soluzioni per il tempo indicato dalle ditte produttrici.

Es.: metodo con soluzione disinfettante

Si fa dopo aver pulito con acqua e detergente la tettarella; dopo aver lavato con acqua e scovolino la parte in vetro (in alternativa lavarla in lavastoviglie); quindi la tettarella e la parte in vetro, completamente immerse, devono essere lasciate a contatto con la soluzione disinfettante per almeno 2 ore; gli oggetti vanno estratti dalla soluzione con le apposite pinze, sgocciolandoli al momento dell'uso senza risciacquarli; la soluzione va rinnovata ogni 24 ore.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEL LATTE MATERNO AL NIDO

Il personale incaricato dell'asilo nido prende in consegna il latte materno contenuto in un biberon, a cui applica un'etichetta adesiva con il nome del bambino, firmata dalla madre e posta a cavaliere in parte sul coperchio e in parte sul biberon, in modo da sigillarlo.

Il latte materno, trasportato in borsa termica assicurando il trasporto a non più di 4°C e consegnato per la somministrazione, deve essere latte spremuto fresco o congelato.

Il contenitore con il latte viene immediatamente riposto in apposito frigorifero alla temperatura di 4°C e lì conservato fino al momento dell'utilizzo, che deve essere comunque in giornata; si raccomanda al personale di evitare promiscuità nel frigorifero con altri prodotti in particolare derrate alimentari sfuse; eventualmente per maggior precauzione introdurre il contenitore in apposito recipiente protetto.

Al momento dell'utilizzo del biberon di latte l'operatore incaricato, dopo accurato lavaggio delle mani, deve verificare che l'etichetta attaccata al coperchio e al biberon risulti integra, come era al momento della consegna.

Se fossero presenti rotture ingiustificate, strappi o comunque segni di manomissione non si deve somministrare il latte al bimbo, ma avvisare subito la madre della soppressione del pasto per i provvedimenti alternativi da concordare.

Se l'etichetta risulta integra, svitare il coperchio del biberon ed al suo posto si avvita la tettarella sterile allegata, facendo attenzione a non contaminare i bordi del biberon stesso e della tettarella.

Il biberon deve essere agitato dolcemente e poi posto sotto acqua corrente calda per alcuni minuti o in scaldabiberon adeguatamente termostato a 37°C: non vanno utilizzati acqua riscaldata su fornello o forno microonde o fiamma diretta.

Al termine della poppata il biberon e la tettarella vengono lavati con detergente per stoviglie e così riconsegnati alla madre.

La mamma dovrà compilare l'apposita modulistica da consegnare alla Coordinatrice dell'Asilo Nido, che la trasmetterà al Pediatra di Comunità, informando contestualmente il responsabile di cucina.

(Estratto da "ALIMENTAZIONE NELL'ASILO NIDO PER CRESCERE IN SALUTE" Az. ULSS 20 Verona)



Si ricorda che nel Manuale di Autocontrollo della refezione scolastica ci deve essere una procedura per la corretta prassi igienico-sanitaria di conservazione e somministrazione del latte materno.

1.3.2 MODULO DI RICHIESTA PER AUTORIZZAZIONE ALLA SOMMINISTRAZIONE DI LATTE MATERNO

La sottoscritta _____
 nata il _____ a _____ residente a _____
 Via _____ n° _____ Telefono _____

MAMMA

di _____
 nato/a il _____ e iscritto/a all'Asilo Nido _____
 via _____

CHIEDE

che durante la frequenza all'Asilo Nido, venga somministrato al/alla figlio/a il Suo latte materno spremuto fresco e/o scongelato::

a colazione a pranzo a merenda

La sottoscritta dichiara di assumersi ogni responsabilità in merito alle modalità di conservazione, confezionamento e trasporto del latte fino alla consegna di questo al personale incaricato presso l'asilo nido.

La sottoscritta inoltre provvederà a fornire il materiale necessario (bicchierino, tettarella sterile, cucchiaino e/o biberon).

data _____

_____ firma della madre



Di seguito sono riportate le **F.A.Q sulla corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia** (pubblicate il 18.07.2016 e consultabili on-line sul sito www.salute.gov)
 Il documento è il risultato del lavoro del tavolo tecnico istituito ad hoc presso il Ministero della Salute per raccogliere la proposta di definire linee guida relative all'alimentazione complementare dei lattanti, lanciata nell'ambito della strategia europea "The EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020" agli Stati membri.

Corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia

1) Cos'è il divezzamento?

Con il termine divezzamento (più propriamente avvio dell'alimentazione complementare) si intende il passaggio da un'alimentazione esclusivamente lattea ad un'alimentazione semi-solida e poi solida, caratterizzata dalla progressiva introduzione dei cosiddetti "alimenti complementari", cioè alimenti diversi dal latte.

Questo passaggio deve avvenire nel momento in cui l'alimentazione lattea, da sola, non è più sufficiente a soddisfare le richieste nutrizionali del lattante, soprattutto per quanto riguarda l'apporto di energia, proteine, ferro, zinco e vitamine. Non esiste un momento preciso e uguale per tutti i lattanti in cui iniziare il divezzamento: il *timing* adatto per l'introduzione dei primi cibi diversi dal latte dipende da numerose variabili individuali, tra cui le specifiche esigenze nutrizionali, lo sviluppo neurofisiologico e anatomo-funzionale, la crescita staturò-ponderale, il rapporto mamma-bambino, le esigenze specifiche della mamma e il contesto socio-culturale.

Sebbene il *timing* del divezzamento sia individuale, si cerca comunque di identificare approcci condivisi a livello della popolazione generale, rappresentata dai lattanti nati a termine, normopeso e in buona salute.

I diversi Organismi e Società scientifiche internazionali si esprimono in modo abbastanza concorde sul momento di inizio del divezzamento:

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) raccomanda l'allattamento al seno esclusivo per i primi 6 mesi di vita (OMS, 2008) come pratica di salute pubblica per tutta la popolazione mondiale per raggiungere crescita e sviluppo ottimali e, conseguentemente, l'introduzione di alimenti diversi dal latte solo dopo i 6 mesi.

L'European Food Safety Authority (EFSA) ritiene che il latte materno sia sufficiente a soddisfare le esigenze nutrizionali nella maggior parte dei lattanti sino ai 6 mesi. Solo una percentuale inferiore di lattanti richiede un divezzamento più precoce per garantire una crescita e uno sviluppo ottimali. Laddove non sia possibile attendere i 6 mesi, il divezzamento non dovrebbe avvenire prima della 17^a settimana e comunque non oltre la 26^a.

La European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN) considera l'allattamento esclusivo al seno un obiettivo desiderabile fino ai primi 6 mesi circa. In ogni caso, anche secondo l'ESPGHAN il divezzamento non dovrebbe essere avviato né prima della 17^a settimana di vita, né oltre la 26^a.

L'American Academy of Pediatrics raccomanda l'introduzione di "alimenti complementari" non prima dei 4 mesi compiuti e indica comunque di proseguire l'allattamento al seno esclusivo fino ai 6 mesi.

L'allattamento al seno esclusivo nei primi 6 mesi offre benefici per la salute sia per il bambino che per la mamma.

Una adeguata valutazione della crescita e dello sviluppo neurofisiologico e anatomo-funzionale da parte del pediatra curante potrà suggerire il *timing* di avvio dell'alimentazione complementare. La crescita del lattante va valutata in riferimento alle "Growth Chart" dell'OMS. Eventuali significative deflessioni, tra i 4 e i 6 mesi, previa esclusione di una possibile patologia da parte del pediatra, comportano l'avvio dell'alimentazione complementare. Per quanto riguarda il ferro, i nati a termine allattati esclusivamente al seno ne mantengono solitamente scorte sufficienti per i primi 6 mesi. Nelle categorie a rischio di carenza (per esempio lattanti nati prematuri) è preferibile attuare una supplementazione individualizzata di ferro piuttosto che anticipare il divezzamento.

Il Ministero della Salute raccomanda che il divezzamento sia avviato, ordinariamente, dopo i primi sei mesi.

2) E' importante allattare al seno durante il divezzamento?

Il latte materno garantisce una nutrizione ideale, una crescita sana e uno sviluppo ottimale. Inoltre, offre al bambino benefici a medio e lungo termine e alla madre effetti favorevoli sullo stato di salute.

Il latte materno come componente "lattea" dell'alimentazione diversificata che inizia con il divezzamento offre in particolare i seguenti benefici:

- per il bambino:

- un ruolo protettivo contro le infezioni gastrointestinali e respiratorie e la morte in culla (SIDS o sudden infant death syndrome),
- la riduzione dell'incidenza di alcuni tumori pediatrici (in particolare linfomi e leucemie), la riduzione del



rischio futuro di obesità, di diabete tipo 2, di malattie cardiovascolari,

- un effetto positivo sullo sviluppo neuro-cognitivo associato alla durata dell'allattamento al seno.

- per la madre:

- la riduzione del rischio di cancro al seno e all'ovaio e del diabete mellito di tipo 2;
- una maggiore capacità in età senile di far fronte all'osteoporosi e alle sue complicanze perché l'apparato scheletrico si è "abituato" al rilascio di calcio durante il periodo dell'allattamento;
- una opportunità per ritornare più velocemente al peso precedente alla gravidanza, considerando la spesa energetica necessaria per la produzione di latte.
- Per molte donne la ripresa dell'attività lavorativa rappresenta un ostacolo all'allattamento e la causa della sua interruzione. Pertanto è opportuno organizzare nei luoghi di lavoro asili-nido con spazi adeguati da destinare a tale pratica per prolungarne la durata.

Il Ministero della Salute ritiene necessario incoraggiare e sostenere le mamme a continuare ad allattare durante il divezzamento e comunque fino a quando lo desiderano, anche dopo il primo anno di vita del bambino.

3) Come introdurre gli alimenti durante il divezzamento

In linea generale, il lattante a sei mesi è pronto a ricevere cibi solidi. Infatti, intorno a questa età la maturazione intestinale si completa e lo sviluppo neurologico consente di afferrare, masticare e deglutire in maniera efficace.

Non esistono modalità e menù definiti per iniziare il divezzamento. Diversi modelli alimentari possono portare a soddisfare i fabbisogni nutrizionali del bambino tra 6 mesi e 3 anni. Va favorita l'interazione tra le preferenze della famiglia, le indicazioni del pediatra ed il contesto socio-culturale e tradizionale per aiutare il bambino a sviluppare il proprio gusto e le scelte alimentari personali nell'ottica di una alimentazione corretta. Ciò premesso, vari sono gli alimenti che possono essere offerti al bambino come primo cibo solido mettendo da parte il criterio della progressiva introduzione degli alimenti secondo il grado di allergenicità.

I cibi vanno offerti con il cucchiaino, senza forzare il bambino, consentendogli eventualmente di toccare cibo nel piatto e mangiare con le mani. Non si deve insistere se non gradisce qualche alimento ma alternare cibi diversi per colore, sapore e consistenza. Il cibo inizialmente non accettato va però riproposto con pazienza in giornate successive, eventualmente preparato in modo diverso.*

E' importante che il bambino mangi seduto con la schiena eretta (preferibilmente nel seggiolone) per evitare il rischio di soffocamento e per permettergli di partecipare attivamente al pasto, toccando e anche pasticciando con il cibo.**

Oltre al latte, durante il divezzamento il bambino deve bere acqua evitando bevande con zuccheri aggiunti che sono un fattore predisponente per lo sviluppo di carie ed obesità. Il latte vaccino non è raccomandato nel primo anno di vita per il rischio di sbilanciare l'apporto proteico alimentare complessivo e, inoltre, perché può causare carenze di ferro.***

Entro i 9-12 mesi il bambino dovrebbe aver provato un'ampia varietà di cibi e di sapori, abituandosi progressivamente a consumare oltre al latte, altri due pasti principali (pranzo e cena) e uno-due spuntini. Le porzioni vanno adeguate per l'età del bambino ed in queste indicazioni il pediatra curante può essere di valido supporto.

4) I bambini a rischio di allergie/intolleranze vanno divezzati diversamente?

Come già accennato nel paragrafo precedente, le più recenti e autorevoli evidenze sperimentali non convalidano sul piano scientifico la tesi secondo cui i bambini a rischio di sviluppare celiachia o un'allergia alimentare dovrebbero seguire uno schema di divezzamento diverso dalla popolazione generale.

Gli studi più recenti hanno infatti dimostrato che l'introduzione tardiva degli alimenti ritenuti "allergizzanti" non previene lo sviluppo di allergia alimentare e/o celiachia nei soggetti predisposti e che l'età del bambino alla prima esposizione verso l'alimento (purché avvenga dopo i quattro mesi di vita) non ne modifica il successivo rischio globale a 10 anni di età.

5) Dopo l'anno di vita cosa può mangiare il bambino?

Compiuto l'anno di vita il bambino può mangiare molti dei cibi destinati ai componenti del nucleo familiare se si presentano, o comunque gli vengono offerti, in forma e consistenza facili da masticare e da deglutire e preparati senza sale e zucchero. Tuttavia, il bambino dopo i 12 mesi non può essere considerato un piccolo adulto ma ha esigenze nutrizionali specifiche che il pediatra condividerà con i genitori.



Solo dopo l'anno di vita, ove non sia ancora in corso l'allattamento materno, può essere introdotto il latte vaccino intero come componente latte della dieta, che comunque non dovrebbe essere assunto in quantità superiori ai 200-400 ml/die, per evitare un'eccessiva assunzione di proteine.

L'apporto energetico complessivo, tra 1 e 3 anni, deve essere adeguatamente ripartito tra i diversi macro-nutrienti. Secondo le recenti indicazioni dei "Livelli di Assunzione di Riferimento ed Energia per la popolazione" (LARN) - IV revisione 2014, tale apporto dovrebbe derivare per il 50% dai carboidrati, per il 40% dai grassi e solo per circa il 10% dalle proteine.

Riguardo ai cibi che apportano carboidrati, è opportuno moderare il consumo di alimenti e bevande con zuccheri aggiunti.

Per quanto riguarda i grassi, 2-3 porzioni di pesce grasso (pesce azzurro, trota, salmone) alla settimana consentono di raggiungere le assunzioni raccomandate (EFSA) di grassi n-3 a lunga catena (250 mg giornalieri, di cui almeno 100 di DHA).

6) Qual è la normativa sugli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia?

La legislazione europea riserva un campo normativo specifico per alimenti espressamente destinati ai lattanti (0-12 mesi) e ai bambini nella prima infanzia (1-3 anni), con specifiche disposizioni sia sui requisiti di composizione a tutela dell'adeguatezza nutrizionale, sia sulle garanzie da fornire in termini di sicurezza alimentare.

Ribadendo la superiorità dell'allattamento materno come modalità di alimentazione per il lattante, in quei casi dove tale pratica non sia possibile, le "formule per lattanti" sono gli unici prodotti che possono essere utilizzati come sostituti del latte materno, su consiglio del pediatra.

Infatti le "formule per lattanti", per la loro specifica composizione, sono in grado di soddisfare da sole il fabbisogno nutritivo del lattante nei primi mesi di vita fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare.

Fermo restando quanto detto ai punti 3 e 5 sull'alimentazione mista del lattante e del bambino dopo l'anno, prodotti espressamente destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia ai fini del divezzamento e della progressiva diversificazione dell'alimentazione, secondo la legislazione europea, sono i seguenti:

- le formule di proseguimento, per l'uso nel lattante dai sei mesi di vita come componente latte della alimentazione diversificata in assenza del latte materno;
- gli alimenti a base di cereali e i baby food: i primi sono prodotti come farine latte, pastine e biscotti; tra i secondi rientrano prodotti con carne, pesce, formaggio, frutta e verdura e tipo dessert.

Infine, per l'uso come componente latte della dieta sono disponibili i cosiddetti "latte di crescita", proposti per bambini da 1 a 3 anni. Ad oggi non hanno delle prescrizioni specifiche a livello europeo per la composizione che comunque prende a modello quella delle formule di proseguimento, contenendo così, tra l'altro, acidi grassi essenziali, acidi grassi polinsaturi a lunga catena (DHA), ferro, iodio e vitamina D. ****

Si fa inoltre presente che:

* Il bambino non deve essere abituato a cibi troppo dolci o troppo salati. Evitare quindi l'uso di sale e zucchero nella preparazione delle pietanze.

** E' necessario porre attenzione alla consistenza e alla dimensione e/o forma del cibo offerto, in relazione alla capacità di masticazione/deglutizione individuale.

*** Evitare di utilizzare il miele almeno fino ai 12 mesi.

**** Si fa presente che, secondo il parere dell'EFSA (25 ottobre 2013), l'uso dei cosiddetti "latte di crescita" non apporta alcun valore aggiunto rispetto a una dieta bilanciata nel soddisfare il fabbisogno nutrizionale dei bambini nella prima infanzia nell'Unione europea.

ALLEGATO A

Dgr n.

del

11/11/2011

pag. 24/210



ALLEGATO 2

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE



2.1 AGGIUDICAZIONE DI GARE DI APPALTO

In base al Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (Nuovo Codice degli Appalti) “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”(Nuovo Codice degli Appalti), i servizi di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95 comma 3); in particolare l’offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all’oggetto dell’appalto.

L’ente appaltante, a seconda delle proprie necessità gestionali e del valore economico della base d’asta, potrà decidere se affidare il servizio di ristorazione collettiva con modalità di appalto o di concessione, inserendo, oltre alla fornitura e alla distribuzione dei pasti, altri servizi come la gestione delle prenotazioni, i pagamenti e la riscossione degli insoluti.

La valutazione dell’offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi e della qualità della formazione degli operatori (art.144 “Servizi di ristorazione” Comma 1).

Come indicato nell’articolo 34 del Codice degli Appalti, al fine di conseguire gli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, le stazioni appaltanti devono inserire nella documentazione progettuale e di gara delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, Allegato 1.

Con il D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO “CORRETTIVO” AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all’art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l’effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell’offerta. **A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.**

ANALISI DEL COSTO PASTO

Quando si indice una gara per l’appalto del servizio di ristorazione scolastica, tenuto conto della complessità dello stesso e delle varie possibili articolazioni, è buona norma chiedere ai concorrenti di scorporare il costo del pasto, al fine di verificare come un’azienda intenda suddividere tale costo, discriminando nello stesso il valore dato alle derrate alimentari.

Questo è ancora più importante quando un ente intende fornire, oltre al mero servizio, anche migliore sicurezza e qualità nutrizionale e maggiore appetibilità, con ricaduta in termini di educazione alimentare e di salute per l’utenza. I costi scorporati consentono all’ente di dare un giudizio più preciso.

Il costo può essere così scorporato:

- costo delle derrate (alimenti);
- costo della manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell’appaltatore).

2.2 LINEE GUIDA GENERALI PER LA STESURA DI UN CAPITOLATO DI APPALTO

Il capitolato d’appalto rappresenta il sistema attraverso il quale il soggetto stipula un contratto per la fornitura di un servizio; viene predisposto dall’amministrazione e coloro che intendono partecipare alla gara devono accettarlo integralmente.



Il capitolato d'appalto è l'unico strumento in grado di prevenire elementi di discrezionalità e ridurre il margine di contenzioso riconducendo il sistema a criteri di trasparenza, equità, affidabilità e continuità; nel capitolato d'appalto vengono specificate tutte le clausole di carattere tecnico, economico-finanziario e contabile che disciplinano il servizio, vincolando i contraenti per tutta la durata del contratto, e necessita di un controllo periodico come indicato nell'allegato 7

REQUISITI ED ASPETTI PER SELEZIONE ED AGGIUDICAZIONE

Tra i criteri di selezione esplicitati dal capitolato di appalto troviamo:

- le caratteristiche della cucina;
- il personale, inteso come numero di addetti, ma anche in termini di competenza, formazione ed aggiornamento;
- il rispetto delle tabelle dietetiche, secondo gli apporti per età stabiliti dalla più recente revisione LARN 2014;
- la gestione del servizio;
- le modalità di preparazione e cottura dei pasti;
- l'utilizzo di specifiche tipologie di alimenti;
- le modalità di distribuzione;
- la fornitura di materie prime;
- le operazioni di pulizia e manutenzione;
- la durata del contratto;
- i controlli e le penalità;
- la presenza di certificazione ISO 9001:2015.

a) CUCINA

Locali

- ampiezza della cucina, compresi dispensa e lavaggio, rapportata al numero di pasti prodotti (vedi tabella 2.1);
- separazioni tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata;
- dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione.

Attrezzature

Oltre a quelle tradizionali devono essere presenti:

- abbattitore di temperatura per le cucine centralizzate;
- forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura;
- armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura;
- cella di scongelamento;
- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta (sottovuoto, atmosfera modificata);
- cuocipasta, se il numero di pasti è elevato;
- eventuale banco o armadio caldo per il mantenimento della temperatura.

Cosa sono i Centri Cottura?

Si intendono per Centri Cottura o cucine industriali i laboratori dove si preparano e confezionano i pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, compresa quella scolastica.

Tali strutture debbono possedere una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0,50 per pasto preparato giornalmente. Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500, potrà essere consentita una riduzione di detto coefficiente a mq 0,25. Per un numero di pasti superiore a 5000 il coefficiente previsto e di mq 0,20 (vedi tabella 2.1). In tal caso e in presenza di legame refrigerato-caldo (cook and chill) è necessario prevedere un adeguato numero di addetti/spazi dedicati al confezionamento di pasti/vassoi.



b) PERSONALE

- verifica del numero degli addetti in rapporto al numero di pasti e alle modalità di produzione, controllando il rapporto monte ore/personale (vedi tabella 2.1);
- presenza di cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza.

Nei centri cottura o cucine centralizzate, oltre a quanto indicato, è oggetto di valutazione la presenza di:

- responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica;
- Dietista, Medico e/o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione;
- piano aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

Tabella 2.1: Tabella puramente esemplificativa relativa alle potenzialità produttive delle Zone Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO m2/PASTI	TOTALE m2 ZONA COTTURA
200-500 pasti/die	1/80 - 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m2 /pasti	100-250 m2
500-1000 pasti/die	1/80 - 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m2 /pasti	125-250 m2
1500-3000 pasti/die	1/150 - 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m2 /pasti	350-750 m2
3500-5000 pasti/die	1/200 - 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m2 /pasti	900-1250 m2
6000-25000 pasti/die	1/300 - 1/400 (20-50 addetti)	0,20 m2 /pasti	1200-5000 m2

c) TABELLE DIETETICHE

I nuovi LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) aggiornati al 2014 prevedono di distinguere gli apporti di calorie e nutrienti per fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti. Pertanto le tabelle dietetiche dovranno seguire tali indicazioni.

La predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovrà essere redatta sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1) adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

2) differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3-6 anni (Scuola per l' Infanzia), 6-9 anni (scuola primaria primo ciclo), 9-11 anni (scuola primaria secondo ciclo), 12- 14 anni (scuola secondaria di primo grado), 14-17 anni (scuola secondaria di secondo grado), adulti (18-29 anni).

3) strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;

4) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;

5) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;

6) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;

7) capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;

8) predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;

9) adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;

10) in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato



dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
 11) come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

La ditta dopo acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, attenendosi alle varie prescrizioni eventualmente indicate. Nel caso in cui, non sia assicurata la presenza del dietista per la stesura del menù, si consiglia di fare riferimento al Ricettario per le Strutture Scolastiche della Regione del Veneto (disponibile sul sito www.venetonutrizione.it).

d) GESTIONE DEL SERVIZIO

- regolamentazione della presenza di pasti aggiuntivi per garantire le necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto; per es. 5% in più di pasti per refettorio;
- regolamentazione di eventuali alternative: per es. 5% al giorno di pasta all'olio e di formaggi;
- spezzettatura a monte dei secondi piatti a base di carne per l'asilo nido e per la scuola dell'infanzia;
- distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato;
- esposizione del menù adottato nel refettorio, con indicazione degli ingredienti, delle grammature e dell'eventuale presenza di allergeni;
- conservazione per almeno 72 ore del pasto campione completo a temperatura 0°C - + 4°C presso i centri cottura e le cucine.

e) PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la cucina dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente, in particolare, nella scuola dell'infanzia, la frutta deve essere fornita già tagliata e conservata con succo di limone (per ridurre l'ossidazione) e senza aggiunta di zucchero;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare l'uso di:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato



- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Il cibo non distribuito potrà essere destinato alle organizzazioni caritatevoli seguendo le indicazioni previste nell'allegato 8.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Modalità di cottura

La cottura determina numerose modificazioni chimiche, fisiche e organolettiche nell'alimento, di cui la maggioranza sono volute e favorite, mentre altre indesiderate.

Tra le modificazioni "positive" ci sono l'aumento della digeribilità e il miglioramento dei caratteri organolettici, dell'appetibilità e delle qualità igieniche, grazie alla distruzione dei microrganismi, all'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti; tra le conseguenze meno favorevoli si ha la diminuzione del valore nutritivo, dovuto essenzialmente alla perdita di alcuni aminoacidi, delle vitamine termolabili e dei sali minerali per dissoluzione, soprattutto nel caso di cottura in acqua.

Le modificazioni determinate dalla cottura dipendono essenzialmente dalla tecnica utilizzata, dal tipo di prodotto, dalla durata della cottura e dal recipiente utilizzato.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

1. Cottura in acqua: l'acqua trasmette il calore e distribuisce gli aromi utilizzati. A seconda dell'alimento varia la quantità di acqua, la natura e la temperatura iniziale; in alcuni casi è preferibile mettere l'alimento nell'acqua fredda, in altri immergerlo in acqua bollente.

Ad esempio, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e sali minerali nel caso della verdura è buona norma usare una quantità minima di acqua, non frazionare troppo l'alimento ed usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Nel caso della carne, per avere un buon bollito, è consigliabile aggiungerla all'acqua in ebollizione: in questo modo le proteine coagulano, evitando, alle sostanze contenute nella carne, di passare nel brodo di cottura. Se invece si vuole ottenere un buon brodo bisogna mettere la carne in acqua fredda; le proteine coagulano lentamente e così tutte le sostanze della carne passano nell'acqua di cottura.

2. Cottura a vapore: nel sistema di cottura a vapore l'alimento entra in contatto con l'acqua allo stato gassoso e subisce meno perdite rispetto alla bollitura. La cottura mediante vapore può avvenire in pentola a vapore o in pentola a pressione.

In pentola a vapore (vapore dolce): tale cottura viene effettuata con una pentola apposita formata da due corpi: uno inferiore dove l'acqua bolle e uno superiore, incastrato a quello inferiore, forato in modo da permettere il passaggio dell'acqua allo stato aeriforme che sale dal basso verso l'alto. Questo tipo di cottura comporta perdite vitaminiche minime e il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto.



In pentola a pressione (vapore spinto): utilizzando la pentola a pressione, la chiusura ermetica impedisce al vapore di fuoriuscire; questo determina un aumento di pressione e, di conseguenza, un aumento della temperatura di ebollizione. I tempi di cottura risultano quindi notevolmente ridotti, ma si può avere la perdita di vitamine termolabili.

Queste due tecniche di cottura possono essere simulate con forni a vapore a pressione o termoventilati - trivalenti nei quali il vapore viene prodotto in apposite caldaie e distribuito uniformemente.

3. Cottura brasata: è una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto, dopo di che la cottura prosegue in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione, che viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si forma la crosta.

4. Cottura in umido o "stufatura": consiste in una cottura, più o meno prolungata secondo le caratteristiche dell'alimento, a temperatura relativamente bassa in un recipiente con coperchio che mantiene e diffonde dolcemente il calore. I cibi stufati cuociono utilizzando i propri liquidi e grassi naturali, senza la necessità di molto condimento e senza perdita di nutrienti, che rimangono nel sugo di cottura.

Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto.

Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva a fine cottura.

5. Cottura in padella: con questo metodo i cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo. Può essere un sistema accettabile, adottato nelle piccole realtà di ristorazione scolastica e usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti che vanno prontamente sostituite in presenza di graffi sulla superficie.

6. Cottura al forno: questa modalità di cottura è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) in quanto li rende particolarmente appetibili. È un metodo lungo e laborioso, che richiede costante attenzione da parte degli addetti.

I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso, grazie alla presenza di una ventola. Se si dispone di tale attrezzatura gli alimenti si cuociono uniformemente in tutte le loro parti senza la necessità di continuare a rigirarli. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata "convezione - vapore" che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.

7. Cottura sottovuoto: è un sistema molto semplice che consiste nel trattare termicamente l'alimento messo sottovuoto, cioè privato di tutta l'aria presente nel contenitore. Dopo la creazione del sottovuoto, è possibile sottoporre il prodotto a pastorizzazione, cottura o refrigerazione.

La cottura sottovuoto può essere effettuata al posto della cottura per ebollizione, al vapore e a bagnomaria. I vantaggi di tale metodo sono principalmente l'accentuazione dei sapori e degli aromi delle vivande, la

Raccomandazioni per l'uso degli oli per frittura indicate dall'ISS (Istituto Superiore Sanità):

Utilizzare per la frittura solo gli oli o i grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistenti al calore.

Curare un'adeguata preparazione degli alimenti da friggere evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti all'alimento preferibilmente dopo la frittura.

Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Temperature superiori accelerano infatti l'alterazione degli oli e dei grassi. È opportuno quindi munire la friggitrice di termostato.

Dopo la frittura è bene agevolare, mediante scolatura, l'eliminazione dell'eccesso di olio assorbito dall'alimento.

Provvedere ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi. Vigilare sulla qualità dell'olio durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

Filtrare l'olio usato. Se ancora atto alla frittura, su idonei sistemi e/o sostanze inerti; pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio. Le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio. Si consiglia, in ogni caso, di gettare l'olio residuo.

Evitare tassativamente la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco a quello usato). L'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato.

Proteggere oli e grassi dalla luce.



possibilità di cuocere a basse temperature che mantengono più tenero l'alimento, la minore dispersione di vitamine e sali minerali, in assenza di aria e liquidi e la possibilità di cuocere contemporaneamente più alimenti, ciascuno dei quali deve essere riposto in sacchetti sigillati. È bene lavorare rispettando le principali norme igieniche, poiché in assenza di ossigeno si possono sviluppare alcuni microrganismi molto pericolosi (come *Clostridium botulinum*).

Importante è la possibilità, in caso di allergie alimentari, di cuocere in maniera separata gli alimenti evitando i problemi di contaminazione crociata in fase di cottura; si avrà quindi una dieta speciale in monoporzione preparata in maniera corretta e sicura per l'utente allergico.

8. Cottura alla piastra a bassa temperatura: si griglia con la piastra fredda, cioè non preriscaldata, a fiamma bassa e senza coprire la carne. I grassi e i sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di formazione di sostanze tossiche, ma meno saporito del metodo classico sulla piastra. Se la carne non viene stracotta, è più tenera e succulenta.

Metodi di cottura da evitare

Frittura: è un metodo di cottura basato sull'immersione degli alimenti in un grasso bollente. Nonostante sia un metodo che dà ai cibi un sapore gustoso, gli oli utilizzati ad alte temperature iniziano a decomporsi per effetto del calore, liberando fumi costituiti da acidi grassi liberi e da altre sostanze tossiche, fra cui l'acroleina.

Cottura alla griglia: i cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella o dalla fiamma o dalla piastra. Ad alte temperature, le proteine alimentari subiscono delle modificazioni chimiche, portando alla formazione di sostanze tossiche, come le ammine eterocicliche aromatiche; inoltre i grassi alimentari tendono a gocciolare e bruciare sulla griglia, generando del fumo ricco di idrocarburi policiclici aromatici che si depositano sugli alimenti. Entrambe queste classi di sostanze sono collegate ad un maggiore rischio di sviluppare tumori.

f) TIPOLOGIE DI ALIMENTI

1. *Carne, pesce, uova, formaggi, legumi*

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.). Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti contenenti carne separata meccanicamente.

Le carni devono derivare per almeno il 15% del peso totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e regolamenti attuativi, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda la somministrazione delle carni fresche, fermi restando tutti requisiti microbiologici di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste;

- **Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie).

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.



Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC- Marine Stewardship Council o equivalenti.

- **Tonno:** al naturale, all'olio d'oliva o all'olio extravergine di oliva. Se ne sconsiglia la somministrazione nei nidi e nelle scuole dell'infanzia, mentre per le scuole primaria e secondaria la frequenza massima prevista è di una volta al mese.
- **Formaggio:** utilizzare preferibilmente formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire i formaggi D.O.P.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Le uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche.

Le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta; le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura.

- **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, e senza additivi quali lattosio, glutine, proteine del latte e proteine della soia, e ottenuto dalla coscia. La frequenza massima prevista è di una volta al mese, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie; mentre è sconsigliato il consumo (sia del crudo che del cotto) nei nidi.
- **Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Evitare l'uso dei legumi in scatola.

2. **Pasta, riso, gnocchi**

- **Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ravioli ricotta e spinaci). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini dell'asilo nido e della scuola d'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria e secondaria di primo grado.

La pasta cotta proposta al consumo deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione. Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale, alternandoli nell'arco della settimana.

- **Riso:** è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.; il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare. Si consiglia di alternare il riso "bianco" con quello integrale o semintegrale.
- **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
- **Altre tipologie di cereali:** è possibile ed auspicabile variare le tipologie di cereali utilizzati, prevedendo oltre a pasta e riso, altri cereali come orzo, farro e miglio.

3. **Pane e prodotti da forno**

- **Pane:** utilizzare pane fresco di giornata, evitando il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda o lo



spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

Si consiglia di alternare con pane integrale.

- **Prodotti da forno:** fette biscottate, crackers e i prodotti da forno devono essere preparati con olio extravergine di oliva o olio monoseme. Vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco).
4. **Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate *verdure fresche di stagione*, opportunamente variate, crude e cotte, o *verdure surgelate*. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari della stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura, evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, preferibilmente di provenienza nazionale. La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. La verdura proposta al consumo "cotta", preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto
5. **Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche.
6. **Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.
7. **Latte e yogurt:**
- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte pastorizzato microfiltrato o latte a pastorizzazione elevata.
 - **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta. Si raccomanda di fornire yogurt alla frutta che abbiano un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g
8. **Dolci, gelato e budini:**
- **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.
 - **Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.
 - **Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.
9. **Bevande:** consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.
10. **Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.*



Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

11. Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione del Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di *glutammato monosodico* e con *grassi vegetali idrogenati*. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

12. Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato ed il tonno al naturale o all'olio extravergine di oliva.

13. Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extravergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

IODOPROFILASSI

Lo iodio è un micronutriente essenziale per il corretto funzionamento della tiroide, in quanto costituente essenziale degli ormoni tiroidei. La produzione di ormoni tiroidei richiede l'assunzione alimentare di adeguate quantità di Iodio. Gli alimenti che contengono più iodio sono i pesci, crostacei e molluschi, il latte e le uova. Lo iodio è presente in minima parte nei restanti cibi (carne, cereali, verdure e frutta). Il contenuto in iodio degli alimenti può dipendere:

- dal terreno dove crescono per le verdure
- dai pascoli o dai mangimi fortificati con iodio per gli animali
- dall'ambiente in cui vivono gli animali destinati all'alimentazione (pesci marini).

La produzione di ormoni tiroidei richiede l'assunzione alimentare di adeguate quantità di iodio. Il fabbisogno medio giornaliero di iodio è di 150 mcg per l'adulto. Il fabbisogno aumenta durante la gravidanza e l'allattamento a 250 mcg al giorno, perché si verifica un'aumentata perdita urinaria dello iodio e un trasferimento di parte dello iodio materno all'unità fetoplacentare. D'altra parte in gravidanza si ha anche un aumento di sintesi e secrezione degli ormoni tiroidei che in parte vengono trasferiti al feto. Il latte materno contiene iodio perché la ghiandola mammaria è in grado di trasferire lo iodio dal circolo al latte materno.

La carenza di iodio è la causa principale del gozzo, cioè di un aumento delle dimensioni della tiroide e della formazione dei noduli. Più di 6 milioni di italiani sono a tutt'oggi affetti da gozzo e noduli tiroidei. Anche la funzione tiroidea può essere compromessa. Raramente nel nostro paese si raggiunge una carenza di iodio così grave da causare un quadro di ipotiroidismo (ridotta produzione di ormoni tiroidei). È invece molto più frequente lo sviluppo nell'anziano di ipertiroidismo anche lieve, ma importante nella fase avanzata della vita. È importante sottolineare che la forma più nota di ipertiroidismo, quella che colpisce più frequentemente le giovani donne e che può presentarsi anche con esoftalmo, è su base autoimmune (M. di Graves-Basedow), non dipende dalla carenza di iodio e non viene aggravata dall'assunzione di iodio. In gravidanza, una grave carenza di iodio può provocare malformazioni fetali e aborto. Durante l'infanzia, una carenza di iodio moderata, cronica, può influenzare negativamente lo sviluppo cognitivo-neurologico del bambino.

Come nella maggior parte dei paesi nel mondo, anche in Italia lo iodio introdotto con gli alimenti è insufficiente a raggiungere il fabbisogno giornaliero. Una dieta equilibrata, con 2 porzioni di pesce a settimana, latte tutti i giorni e un po' di formaggio, garantisce circa il 50- 60% del fabbisogno. Per integrare la carenza di iodio, è stato deciso, dall'Organizzazione Mondiale della Salute e dal nostro Ministero della Salute, di usare il sale iodato. Il sale iodato non è altro che normale sale addizionato di iodio sotto forma di ioduro di potassio (30 mg di iodio per kg di sale). L'aggiunta di piccole quantità di sale iodato, corrispondenti a 3-5 g di sodio, come consigliato dai cardiologi, sono sufficienti a integrare la quantità di iodio mancante di un adulto e garantiscono un buon funzionamento della tiroide. Nei bambini sotto i 12 anni è sufficiente aggiungere 2-3 g di sale iodato a una dieta sana e equilibrata, con 2 porzioni di pesce a settimana, latte e formaggio, per integrare lo iodio mancante. È importante ricordare che la dose di iodio aggiunta nel sale in Italia è funzionale a una dieta che già contiene pesce e latte.

Il 21 marzo 2005 è stata approvata in Italia una legge "(Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico



e di altre patologie da carenza iodica") che prevede la vendita obbligatoria di sale iodato in tutti i punti vendita (supermercati, tabaccherie, piccoli alimentari, ecc.), l'utilizzo del sale iodato nella ristorazione collettiva (comprese le mense scolastiche), e l'utilizzo del sale iodato nell'industria alimentare. Inoltre, la legge prevede che il sale non iodato venga venduto solo su esplicita richiesta del consumatore e non esposto insieme al sale iodato.

g) DISTRIBUZIONE

Veicoli

devono essere:

- automezzi chiusi,
- rivestiti in materiale liscio e lavabile;
- adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

Contenitori

devono essere:

- di materiale facilmente lavabile e disinfettabile (es.: acciaio inossidabile),
- idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale
- possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici);

Tempi

Non devono trascorrere più di **due ore (120 min)** tra fine cottura delle pietanze e inizio della somministrazione.

Tempistiche orientative:

- Tra fine cottura e consegna pasti: 75' - 90'
- Tra consegna pasti e somministrazione: 30' - 45'

Addetti

- numero minimo pari a 1/60 degli utenti per turno
- dotati di idoneo abbigliamento;

Verdure e bevande

- le verdure crude vanno condite in refettorio;
- è da preferire l'acqua potabile di rubinetto, evitando le bevande gassate;

Stoviglie e posate

preferibilmente utilizzare stoviglie e posate:

- riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo...),
- integre, non annerite,
- non graffiate,
- non scheggiate;
- in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

h) REFETTORIO

Il refettorio è un locale apposito per la Ristorazione Scolastica con:

- ampiezza adeguata;
- sufficientemente insonorizzato;
- arredi ed attrezzature adeguate.



i) FORNITURA DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato.

Va data preferenza a prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazione, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Nel rispetto della Legge Regione del Veneto n°6 del 1/3/2002, i prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

l) PULIZIA E MANUTENZIONE

Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali dei centri di cottura, delle cucine, dei locali di consumo dei pasti, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.

Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

m) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto di educazione alimentare, volto all'aumento del consumo di frutta e verdura e alla riduzione degli sprechi, deve essere presentato in sede di gara di appalto e, in caso di aggiudicazione, successivamente condiviso e concordato con il SIAN di appartenenza. È richiesta, inoltre, la valutazione della riduzione dello spreco di frutta e verdura a seguito del progetto.

n) DESTINATARI

Il centro cottura, qualora abbia altri utenti diversi dalle scuole (centro diurno, anziani a domicilio, case di riposo, etc.) deve adeguare il menù alla particolare utenza a cui è destinato.

o) DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è generalmente pluriennale, in base a quanto stabilito e alle necessità dell'ente appaltante.

p) CONTROLLI E PENALITÀ

- l'amministrazione committente e, ove presente, la commissione mensa hanno il diritto di controllo di tutto il servizio di refezione;
- si ha l'obbligo di stipula di contratti assicurativi (per coprire eventuali danni in caso di tossinfezione/intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio) con definizione del massimale, delle cauzioni da versare a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
- si ha l'obbligo di ratifica delle penalità e delle modalità di risoluzione del contratto.

N.B. si ritiene che sia da consigliare, tra le clausole standard da inserire nel contratto, una che escluda i subappalti.

q) CERTIFICAZIONE DEI CENTRI COTTURA CHE UTILIZZANO INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime



acquistate e i pasti prodotti.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri previsti dal Decreto Legislativo 50/2016 (nuovo Codice degli Appalti), in materia di appalti della pubblica amministrazione, cioè sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

1) prezzo: punti 30 (25 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri)

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 60 punti (50 punti nel caso di distribuzione con personale ed attrezzature della ditta, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$PUNTEGGIO = 60 \text{ (o } 50) \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

2) qualità: punti 70 (75 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri)

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella.

L'ente appaltante potrà decidere di aumentare il punteggio relativo alla qualità in base alle proprie esigenze.

Si raccomanda alle stazioni appaltanti di definire in maniera chiara e precisa il criterio di aggiudicazione nonché i criteri di valutazione, i metodi e le formule per l'attribuzione dei punteggi e il metodo per la formazione della graduatoria, assicurando la trasparenza dell'attività e la consapevolezza della partecipazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'art. 95, comma 6 del Nuovo Codice degli Appalti prevede che i criteri di valutazione del miglior rapporto qualità/prezzo devono essere oggettivi e connessi all'oggetto dell'appalto:

- qualità (pregio tecnico, caratteristiche estetiche e funzionali, accessibilità, certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, caratteristiche sociali, ambientali, contenimento dei consumi energetici, caratteristiche innovative, commercializzazione e relative condizioni);
- possesso di un marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) in relazione ai beni o servizi oggetto del contratto, in misura pari o superiore al 30% del valore delle forniture o prestazioni oggetto del contratto;
- organizzazione, qualifiche ed esperienza del personale effettivamente utilizzato nell'appalto, qualora la qualità del personale incaricato possa avere una influenza significativa sul livello dell'esecuzione dell'appalto.

PONDERAZIONE

I "pesi" o punteggi di ponderazione sono il valore attribuito dalla stazione appaltante a ciascun criterio.

La determinazione dei punteggi da attribuire a ciascuna componente dell'offerta è rimessa alla stazione appaltante che deve tener conto delle specificità dell'appalto e dell'importanza relativa della componente economica, di quella tecnica e dei relativi profili oggetto di valutazione.

Non può pertanto essere attribuito a ciascun componente, criterio o sub criterio un punteggio sproporzionato o irragionevole rispetto a quello attribuito agli altri elementi da tenere in considerazione della scelta dell'offerta migliore, preservandone l'equilibrio relativo ed evitando situazioni di esaltazione o di svilimento di determinati profili a scapito di altri. In altri termini, il punteggio massimo attribuibile a ciascuna componente o a ciascun criterio deve risultare proporzionato alla rilevanza che ciascuno di essi riveste rispetto agli altri nonché ai bisogni della stazione appaltante. (ANAC Linee Guida n°2 di attuazione del



D.Lvo 18 aprile 2016 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" – Delibera n°1005 del 21 settembre 2016).

La stazione appaltante deve anche tener conto della concreta diffusione della caratteristica oggetto di valutazione ovvero delle reali possibilità di svilupparla.

A tal proposito, è opportuno:

- ripartire proporzionalmente i punteggi tra i criteri afferenti all'oggetto principale e agli oggetti secondari dell'affidamento
- attribuire un punteggio limitato o non attribuire alcun punteggio ai criteri relativi a profili ritenuti non essenziali in relazione alle esigenze della stazione appaltante.

VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUANTITATIVI

Con il D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO "CORRETTIVO" AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all'art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento. Quindi 70 punti Qualità e 30 punti il Prezzo.

Di regola l'offerta è composta da elementi di natura quantitativa (es. prezzo) e di natura qualitativa, sui quali la commissione di gara deve esprimere il proprio giudizio, secondo i criteri prestabiliti dal bando di gara.

Nei bandi è fissato il prezzo massimo che la stazione appaltante intende sostenere e i concorrenti propongono uno sconto rispetto a tale prezzo. Il punteggio minimo, pari a 0, è attribuito all'offerta che non presenta sconti rispetto al prezzo a base di gara, mentre il punteggio massimo all'offerta che presenta lo sconto maggiore.

Il punteggio attribuito alle offerte può essere calcolato tramite un'interpolazione lineare:

$$Vai = Ra/Rmax$$

Dove

Vai= coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

Ra= valore (ribasso) offerto dal concorrente a

Rmax= valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente non effettua alcuno sconto Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Vai; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto Vai assume il valore di 1. tale punteggio andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Tale metodo di calcolo presenta l'inconveniente di poter condurre a differenze elevate anche a fronte a scarti in valore assoluto limitati.

Formule non lineari possono scoraggiare offerte con ribassi eccessivi.

$$Vi = (Ri/Rmax)a$$

Dove

Ri = ribasso offerto dal concorrente i-simo

Rmax= ribasso dell'offerta più conveniente

A= coefficiente >0

La scelta del coefficiente alfa è essenziale, in relazione all'obiettivo perseguito:

per valori di alfa compresi tra 0 e 1, la formula fornisce curve concave verso il basso, scoraggiando i ribassi più elevati;

per valori superiori a 1 curve concave verso l'alto, premiando i ribassi più alti e creando maggiore concorrenza sul prezzo;

la medesima formula con alfa = 1 restituisce gli stessi risultati di una formula lineare.



2.3 TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 70 o 80 punti (nel caso sia previsto anche il servizio di scodellamento presso la mensa)			
DISTANZA DAL CENTRO COTTURA				
Distanza dal centro cottura (1) e tempo di consegna (2), riferito al plesso scolastico Sia le distanze che i tempi di consegna ai plessi scolastici verranno calcolati sulla media delle distanze e dei tempi di consegna ai vari plessi. Le distanze e i tempi devono essere calcolati con il metodo specificato nel capitolato d'appalto In presenza di sistema misto (cook and chill e fresco-caldo), il punteggio verrà calcolato sul sistema fresco/caldo	0	Più di 30 km e più di 45 min		
	2	Tra 29 e 15 km tra 45 e 20 min		
	4	Meno di 15 km e meno di 20 min		
CERTIFICAZIONI *				
Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" (3)	0	Nessuna certificazione		
	0.5	ISO 22000:2005		
	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008		
	3	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)		
Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS) (4)	0	Possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015		
	2	Possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO14001:2015		
Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto) (3)(4)	0	No		
	1	Sì		
ADDETTI ALLA PRODUZIONE				
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno (1) In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	SISTEMA FRESCO/CALDO		COOK AND CHILL	
	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno	0	se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno
	2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno	2	se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno
	4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4	se 1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno
DERRATE ALIMENTARI				
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (4) (Reg. 843/2007/CE). Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 40%		
	2	*		
	4	*		
	7	*		
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (4) Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 20%		
	5	*		
	10	*		
	15	*		



Carne da produzione biologica (4) Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 15%
	1	*
	2	*
Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali (4) Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale a 25%
	1	*
	2	*
Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) (4) Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 20%
	1	Superiore al 20%
Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche (4) rispettando i criteri del commercio equo e solidale	0	No
	1	Si
Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia (3)(4)(5)	0	No
	2	Si
FORNITORI		
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. (1)	0	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione
CICLI DI LAVORAZIONE		
Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) (1) Andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc	0-3	Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione
CONTENTITORI		
Presenza di contenitori ATTIVI (1) per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0	Contenitori passivi
	2	contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
	4	contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo
MEZZI DI TRASPORTO		
Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi/N° plessi scolastici da servire.(1)	0	Un automezzo per più di 4 plessi scolastici
	1	Un automezzo ogni 4 plessi scolastici
	2	Un automezzo ogni 2-3 plessi scolastici
	3	Un automezzo per plesso scolastico
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti (4)	0	Classe Euro 4 o inferiore
	1	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	2	Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/ ibrida
EDUCAZIONE ALIMENTARE		
Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e Verdura (**)(comunicato al SIAN di appartenenza e condiviso) (1)	0	assenza del progetto
	5	presenza del progetto comprensivo di valutazione
GRADIMENTO		
Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che	0	Assenza della rilevazione



sarà svolta per il Comune da parte della Ditta (1) con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).	2	almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione manuale utilizzando schede cartacee
	4	Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione computerizzata utilizzando supporti informatici
ANTI-SPRECO		
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0	No
	3	Si
DISTRIBUZIONE Nel caso di distribuzione dei pasti in multiporzione a carico della ditta, con proprio personale ed attrezzature, il totale del punteggio QUALITA raggiungibile sarà di 75, mentre il punteggio relativo al PREZZO scenderà a 25.		
Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. (**)(1)	0	rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico)
	1	rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico)
	2,5	rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)
Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature.(1) In presenza di sistema misto, si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	0	la ditta non fornisce carrelli termici o self service
	2,5	la ditta fornisce carrelli termici o self service

N.B.: Nel calcolo del punteggio sopra riportato si ritiene sia opportuno che vengano considerate, se presenti, anche le proposte migliorative/innovative del servizio di ristorazione scolastica, che qui non sono ovviamente riportate, come ad esempio "la gestione informatizzata" delle prenotazioni dei pasti, "la creazione di ambienti più favorevoli e stimolanti" per il consumo dei pasti stessi e proposte di inserimento di merende sane con prodotti nutrizionalmente migliorativi da concordare con il SIAN di competenza.

(*) Il punteggio verrà assegnato in base alle percentuali calcolando il massimo dei punti a chi fornisce la maggiore percentuale o il 100 % delle forniture oggetto di valutazione.

Alle altre offerte percentuali minori si assegnerà il punteggio calcolato con la seguente formula:

$$\text{MASSIMO PUNTEGGIO} : \text{MAGGIORE \% OFFERTA (o il 100\%)} = X : \text{MINORE \% OFFERTA}$$

(**) La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, e i risultati attesi. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.

(***) Qualora il centro di cottura non sia ancora realizzato al momento dell'appalto la ditta concorrente dovrà presentare il progetto esecutivo e la relazione tecnica relativa al fine di valutare il parametro dei cicli di lavorazione.

FONTI:

(1) Definito dalle precedenti Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Ottobre 2013

(2) Per il tempo si fa riferimento alla circolare del 18/03/2016 emanata da "Soluzione Srl" – Servizi per gli enti locali – www.entionline.it "Aggiornamento appalti: Gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica: attenzione ai requisiti di partecipazione e criteri di valutazione"

(3) ANAC Linee Guida n 2 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" (delibera n° 1005 del 21 settembre 2016)

(4) Criteri Ambientali Minimi (DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (GU n. 220 del 21-9-2011)

**Allegato I**

(5) Relazione di accompagnamento (background documenti) relativa ai “Criteri ambientali minimi” della categoria “Ristorazione” (servizio mense e forniture alimentari) -
http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/cam_relazione_accompagnamento_ristorazione.pdf

CERTIFICAZIONI (in possesso della ditta e/o del centro cottura)

ISO 22000:2005

La norma ISO 22000:2005 “sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare”, va ad armonizzare a livello internazionale gli standard per l’igiene e la sicurezza alimentare ed è applicabile a tutti gli attori della catena alimentare.

UNI 22005:2008

La norma ISO 22005:2008 “rintracciabilità delle filiere agroalimentari” diviene complementare per le aziende certificate ISO 22000:2005.

Questa prevede la registrazione delle materie prime per identificare l’origine di un prodotto o ingrediente, facilitare l’individuazione di un eventuale allarme, contribuire alla ricerca di cause di non conformità e ritirare il prodotto non conforme dal mercato. Prevede inoltre l’identificazione della documentazione necessaria in ogni fase della produzione.

UNI EN ISO 14001

Per le imprese ed i siti di produzione sono le norme ISO 14000 e il regolamento EMAS.

La norma UNI EN ISO 14001 del 1996, revisionata nel 2004 e successivamente nel 2015, è uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Viene rilasciata da un organismo indipendente accreditato che l’impegno concreto nel minimizzare l’impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS

EMAS è l’acronimo di Eco-Management and Audit Scheme, ovvero un sistema comunitario di ecogestione e audit ambientale. Il nuovo Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, entrato in vigore nel gennaio 2010, in sostituzione del precedente Regolamento Comunitario EMAS del 2001, è un sistema di certificazione che riconosce a livello europeo il raggiungimento di risultati di eccellenza nel miglioramento ambientale.

Le organizzazioni che partecipano volontariamente si impegnano a redigere una dichiarazione ambientale in cui sono descritti gli obiettivi raggiunti e come si intende procedere nel miglioramento continuo. Con l’ultimo aggiornamento EMAS, l’Unione Europea ha introdotto nel Regolamento nuovi concetti e importanti chiarimenti, tra le quali:

la registrazione cumulativa, ovvero la possibilità per una organizzazione di richiedere un’unica registrazione per tutti i siti o di una parte dei siti, ubicati in uno o più stati;

la registrazione di Distretto, per un gruppo di organizzazioni indipendenti tra loro, ma accomunate da vicinanza geografica o attività imprenditoriale;

deroghe e incentivi alla partecipazione per le organizzazioni di piccole dimensioni sia pubbliche che private;

l’adozione di un unico logo riconoscibile (Figura 1).

Gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto sono:

- una Analisi Ambientale Iniziale, onde individuare e valutare gli aspetti ambientali e gli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- il rispetto degli obblighi normativi, dimostrando di provvedere all’attenzione della normativa ambientale, comprese le autorizzazioni e i relativi limiti;



- effettive prestazioni ambientali dell'organizzazione con riferimento agli aspetti diretti e indiretti rilevati nell'analisi ambientale, impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni;
- partecipazione del personale, coinvolto nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione;
- comunicazione con il pubblico e le altre parti interessate, attraverso la pubblicazione della Dichiarazione Ambientale.

ECOLABEL UE

L'Ecolabel UE (Regolamento CE n. 66/2010) è il marchio dell'Unione Europea di qualità ecologica che premia i prodotti e i servizi migliori dal punto di vista ambientale, che possono così diversificarsi dai concorrenti presenti sul mercato, mantenendo comunque elevati standard prestazionali. Infatti, l'etichetta attesta che il prodotto o il servizio ha un ridotto impatto ambientale nel suo intero ciclo di vita.

Il marchio Ecolabel UE, il cui logo è rappresentato da un fiore, è uno strumento *volontario, selettivo* e con *diffusione a livello europeo*.

La concessione del marchio è basata su un sistema multicriterio, caratteristico delle etichette di Tipo I (ISO 14024), applicato ai prodotti divisi per gruppi. I criteri ecologici di ciascun gruppo di prodotti sono definiti usando un approccio "dalla culla alla tomba" (LCA - valutazione del ciclo di vita) che rileva gli impatti dei prodotti sull'ambiente durante tutte le fasi del loro ciclo di vita, iniziando dall'estrazione delle materie prime, dove vengono considerati aspetti volti a qualificare e selezionare i fornitori, passando attraverso i processi di lavorazione, dove sono gli impatti dell'azienda produttrice ad essere controllati, alla distribuzione (incluso l'imballaggio) ed utilizzo, fino allo smaltimento del prodotto a fine vita.

Gli studi LCA alla base dei criteri si focalizzano su aspetti quali il consumo di energia, l'inquinamento delle acque e dell'aria, la produzione di rifiuti, il risparmio di risorse naturali, la sicurezza ambientale e la protezione dei suoli. Per ottenere l'Ecolabel UE ai parametri ambientali si aggiungono i criteri di idoneità all'uso, utili a qualificare il prodotto anche dal punto di vista della prestazione, per superare il luogo comune che considera i prodotti ecologici come prodotti di scarsa qualità. Una volta che i criteri adottati da una maggioranza qualificata di Stati membri e dalla Commissione europea, restano validi fino a quando, a seguito di un riesame della Commissione, non si ritiene di effettuare una revisione che potrebbe renderli più restrittivi, in relazione al mercato e ai progressi scientifici e tecnologici, sempre al fine di migliorare le prestazioni ambientali del prodotto etichettato e di mantenere la selettività del marchio.

2.4 TABELLA ESEMPLIFICATIVA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DOP IGP E STG DELLA REGIONE del VENETO

*La zona di produzione dei prodotti contrassegnati da un asterisco si estende anche in altre regioni.

Denominazione di origine protetta (DOP)	Indicazione geografica protetta (IGP)
1.2 Prodotti a base di carne	
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	Cotechino Modena *
Salamini italiani alla Cacciatora *	Mortadella Bologna *
Soppressa Vicentina	Salame Cremona *
	Zampone Modena *
1.3 Formaggi	
Asiago *	
Casatella Trevigiana	
Grana Padano *	
Montasio *	
Monte Veronese	
Piave	
Provolone Valpadana *	
Taleggio *	
1.4 Altri prodotti di origine animale	
Miele delle Dolomiti Bellunesi	



1.5 Oli e grassi	
Olio extravergine di oliva Garda *	
Olio extravergine di oliva	
Veneto Valpolicella	
Veneto Euganei e Berici	
Veneto del Grappa	
1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	
Aglio Bianco Polesano	Asparago Bianco di Cimadolmo
Asparago Bianco di Bassano	Asparago di Badoere
Marrone di S. Zeno	Ciliegia di Marostica
	Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese
	Insalata di Lusia
	Marrone di Combal
	Marroni del Monfenera
	Pesca di Verona
	Radicchio di Chioggia
	Radicchio di Verona
	Radicchio Rosso di Treviso
	Radicchio Variegato di Castelfranco
	Riso del Delta del Po *
	Riso Nano Vialone Veronese
1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	
Cozza di Scardovari	

In azzurro indicati i prodotti permessi nella ristorazione scolastica.

Per l'elenco nazionale aggiornato dei prodotti DOP, IGP e STG fare riferimento al sito internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Per l'elenco aggiornato dei prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350 è possibile consultare:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>

2.5 PRODOTTI A MARCHIO, DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E DA AGRICOLTURA SOCIALE

I REGOLAMENTI DELLA CE DI TUTELA DELLE PRODUZIONI A MARCHIO

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)** **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** e **Specialità Tradizionale Garantita (STG)**.

La storia e le tradizioni di tutto il nostro Paese risiedono anche nella tutela e nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano; è grazie a questi sistemi che è possibile incoraggiare le produzioni agricole e i produttori, proteggendo i nomi dei prodotti contro imitazioni ed abusi, aiutando nel contempo i consumatori a riconoscere e a scegliere la qualità.

A livello legislativo, con la definizione di **"prodotti tipici"** sono comunemente indicati tutti quei prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento quale DOP o IGP ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006 (ex Reg. 2081/92), oppure STG secondo il Regolamento CE n. 509/2006 (ex Reg. 2082/92).

I marchi DOP ed IGP rappresentano quindi, prima di tutto, degli strumenti di tutela; per questo si preferisce parlare di Marchi d'Origine, vale a dire di marchi che garantiscono la qualità di determinati prodotti alimentari oggetto della normativa europea di riferimento.

In particolare in relazione al collegamento più o meno stretto tra le caratteristiche del prodotto, il fattore umano ed ambientale e l'origine geografica, ci si riferisce a:

DOP (Denominazione di Origine Protetta, art. 2, par. 2 lett. a, Regolamento CE n. 510/2006): denominazione attribuita per identificare un prodotto la cui "produzione, trasformazione ed elaborazione" hanno luogo in un'area geografica ben delimitata, in base ad un'esperienza riconosciuta e constatata e secondo un determinato processo produttivo (definito in apposito disciplinare di produzione). La materia



prima di base deve provenire dalla zona indicata e in tale zona deve pure essere completamente trasformata ed elaborata; ma le caratteristiche finali del prodotto devono derivare chiaramente ed inequivocabilmente dall'ambiente geografico (inteso come comprensivo anche del fattore umano). La valorizzazione dei prodotti DOP risiede, dunque, proprio nello stretto legame tra le caratteristiche qualitative e l'origine geografica (per esempio il Parmigiano Reggiano e l'Asiago).



IGP (Indicazione Geografica Protetta, art. 2, par. 1, lett. b, Regolamento CE n. 510/2006): attribuita a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica è rappresentato da "almeno una delle fasi della sua preparazione". Il riconoscimento IGP è concesso a quei prodotti agroalimentari in cui una o più fasi del processo produttivo (produzione, trasformazione, elaborazione) si svolgono in un'area geografica delimitata, da cui traggono il loro nome. Tali fasi devono essere quelle fondamentali per conferire al prodotto le sue caratteristiche peculiari, stabilite da un apposito disciplinare di produzione (per esempio Fagiolo di Lamon).



STG (Specialità Tradizionale Garantita, art. 2, par. 1, Regolamento CE n. 509/2006): questa dicitura non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione o di un metodo di produzione tradizionale. Il riconoscimento STG è concesso a quei prodotti agroalimentari che sono ottenuti secondo un metodo di lavorazione tradizionale, al fine di tutelarne la specificità. In questo caso è la tipicità della ricetta ad essere riconosciuta e tutelata dalla UE, a differenza dei riconoscimenti DOP e IGP che tutelano il prodotto. La "specificità" consiste in elementi che dovrebbero distinguere tali prodotti da quelli analoghi appartenenti alla stessa categoria. Tali elementi sono rinvenibili nelle materie prime tradizionali, nell'aver una composizione tradizionale, nell'aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione tradizionale (art. 4 Regolamento CE n. 509/2006).



CERTIFICAZIONE MSC (Marine Stewardship Council)

Marine Stewardship Council (MSC) è una organizzazione no profit indipendente con un programma di certificazione Ecolabel e di pesca, la cui finalità è verificare il rispetto di pratiche di pesca ecosostenibili assegnando un marchio blu MSC Ecolabel a chi rispetta i criteri di valutazione.

I tre principi della norma MSC prendono in considerazione:

- la condizione degli stock ittici soggetti a pesca (per stock ittico si intende la sottopopolazione di una certa specie ittica in una determinata area geografica);
- l'impatto della pesca sull'ecosistema marino;
- il sistema di gestione della pesca.



Lo standard MSC è coerente con le "Guidelines for the Eco-labelling of Fish and Fishery Products from Marine Wild Capture Fisheries" adottate dalla FAO nel 2005.

Qualsiasi attività di pesca che vuole essere certificata MSC e vuole utilizzare il marchio di qualità ecologica è valutata secondo i protocolli MSC da un organismo di certificazione indipendente accreditato per effettuare valutazioni MSC (Accreditamento Services International -ASI).

Lo standard MSC per la pesca sostenibile supporta esclusivamente i prodotti ittici pescati e non quelli allevati.

Analogamente alla Marine Stewardship Council, l'organizzazione Friend of the Sea (FOS) offre schemi di



certificazione che garantiscono il ricorso a stock non sovrasfruttati.

PRODOTTI DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti.

È prevista la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, zucchero e caffè) che provengano da produzioni biologiche estere con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO.

Tali prodotti sono importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-02070/2006 approvata il 6 luglio 2006.

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE (legge 141/2015)

L'Agricoltura Sociale (L. 381/91) si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Tra i prodotti da agricoltura sociale:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12/03/1999 n.68 Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22/07/2000 n.193 Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da territori confiscati alla mafia (Legge di iniziativa popolare 109/96).

La Regione del Veneto, con la legge regionale n.14 del 28 giugno 2013, promuove l'**agricoltura sociale**, quale aspetto della multifunzionalità delle attività agricole, per ampliare e consolidare la gamma delle opportunità di occupazione e di reddito nonché quale risorsa per l'integrazione in ambito agricolo di pratiche rivolte all'offerta di servizi socialmente utili.

Le **attività** dell'agricoltura sociale sono indirizzate a :

- a) politiche attive di inserimento socio-lavorativo di soggetti appartenenti alle persone svantaggiate di cui all'articolo 4 della legge 8 novembre 1991, n. 381 "Disciplina delle cooperative sociali" e alle fasce deboli così come previste dalla legge regionale 3 novembre 2006, n. 23 "Norme per la promozione e lo sviluppo della cooperazione sociale" attraverso assunzioni, tirocini, formazione professionale aziendale;
- b) ambiti d'attuazione di percorsi abilitativi e riabilitativi, di cui sono titolari gli specifici servizi pubblici o privati accreditati, destinati ad attenuare o superare situazioni di bisogno o difficoltà della persona umana, connesse a problematiche di vario genere;
- c) iniziative educative, assistenziali e formative nonché azioni volte a promuovere forme di benessere personale e relazionale, destinate a minori, quali agri-asili, agri-nidi, centri per l'infanzia con attività ludiche e di aggregazione mirate alla scoperta del mondo rurale e dei cicli biologici e produttivi agricoli, e ad adulti e anziani, quali alloggi sociali ("social housing") e comunità residenziali ("cohousing") improntate alla sostenibilità ambientale e alla bioedilizia, al fine di fornire esperienze di crescita e integrazione sociale;
- d) progetti di reinserimento e reintegrazione sociale di minori ed adulti, in collaborazione con l'autorità giudiziaria e l'ente locale.

Le imprese agricole che svolgono le attività dell'agricoltura sociale possono assumere il ruolo di "**Fattorie sociali**" proponendo sul mercato oltre ai prodotti tradizionalmente agricoli anche servizi di tipo culturale, educativo, assistenziale, formativo ed occupazionale e sono inserite nell'Elenco Regionale delle fattorie sociali.



2.6 SCHEDA DI VALUTAZIONE DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PRESENTATI DALLE DITTE DI RISTORAZIONE

La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, e i risultati attesi.

Di seguito un esempio di Scheda di Valutazione del Progetto di educazione Alimentare da utilizzare da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN).

SCHEDA DI VALUTAZIONE DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PRESENTATI DALLE DITTE DI RISTORAZIONE	
COMPILATORE	
Cognome Nome:	Qualifica:
Data:	
DITTA DI RISTORAZIONE	
Nome:	Comune:
Indirizzo:	Tel/fax:
REFERENTI DI PROGETTO	
Cognome e Nome	Ente o Ditta di riferimento
PARTNER	(enti, organizzazioni, associazioni che collaborano al progetto)
PARTNER	RUOLO NEL PROGETTO
DESTINATARI	
Finali (es. genitori, alunni ...)	Intermedi (persone interessate coinvolte per agire sul target finale ad es. : insegnanti, dirigenti...)
CONTESTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO	
INTEGRAZIONI CON AZIONI LOCALI	
<input type="checkbox"/> Reti OMS (Città Sane...)	
<input type="checkbox"/> Politiche di concertazione locale (Piani di Zona...)	
<input type="checkbox"/> Progetti/Programmi locali (Pedibus...)	
TIPOLOGIA DI INTERVENTO	
<input type="checkbox"/> Informativo (es pieghevoli)	
<input type="checkbox"/> Comunivativo (es campagna)	
<input type="checkbox"/> Formativo (es acquisizione competenze, abilità e tecniche)	
<input type="checkbox"/> Educativo (es sani stili di vita)	
<input type="checkbox"/> Organizzativo (es migliorare l'accessibilità ad alimenti sani)	
<input type="checkbox"/> Ambientale (es miglioramento della mensa)	
<input type="checkbox"/> Altro	
ABSTRACT	
(massimo una facciata su: contesto di partenza, obiettivi, metodi, attività, valutazione, strumenti e indicatori)	
STILE PREVALENTE DI CONDUZIONE DEL PROGETTO	
<input type="checkbox"/> Direttivo (i destinatari sono poco coinvolti nella progettazione e gli educatori hanno un ruolo prevalentemente di esperti)	
<input type="checkbox"/> Concertato (i destinatari intermedi e finali partecipano alla definizione operativa del progetto e alla sua implementazione e valutazione)	



- o Euristico (i progettisti destinatari intermedi e finali lavorano insieme in un processo di ricerca-azione per definire obiettivi, strutturazione, implementazione e valutazione dell'intervento)

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO

CRITERI	SI	NO
Coerenza del Progetto con le indicazioni dell'appalto e i criteri di valutazioni previsti nel capitolato		
Progettazione con indicazione al risultato atteso		
Obiettivi chiari e definiti nella programmazione del progetto		
Collaborazioni e alleanze descritti e analizzati con riferimenti specifici		
Analisi del contesto locale, e o regionale, e o nazionale		
Strumenti di valutazione di risultato chiari, precisi e coerenti con il progetto		
Comunicazione del progetto ai destinatari intermedi, finali e alla comunità		
TOTALE "SI" Insufficiente <= 3 SI, Sufficiente 4 SI, Buono: 5-6 SI, Ottimo: 7 SI		
GIUDIZIO.....	FIRMA.....	DATA.....

ALLEGATO **A** Dgr n.

del

pag. 49/260



ALLEGATO 3
SCHEDE PRODOTTI



3.1 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica, da parte della ditta appaltatrice, sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal regolamento UE n. 1169/2011;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o data di scadenza);
- integrità degli imballaggi e assenza di alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- impiego di mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma;
- rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari secondo quanto stabilito dalla normativa vigente (come da tabella allegata);
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, la normativa comunitaria ha subito diverse modifiche ed integrazioni; i temi ad oggi fondamentali sono:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati, a seguito dei regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE, la Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M. nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.
- Etichettatura dei prodotti allergenici ed etichettatura nutrizionale, aggiornata attraverso il Regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari (allegato 2 del Regolamento) e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali (etichetta nutrizionale).

Dal 1° gennaio 2005 è in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera. A tal proposito la Regione del Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002. Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.



3.2 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato, D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- **Senape e prodotti a base di senape.**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



3.3 TABELLE RELATIVE ALLE TEMPERATURE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)			
Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodo di breve durata oppure T max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
Latte pastorizzato, in confezioni	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Yogurt e altri lattici fermentati, in confezioni	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Ricotta	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Formaggi freschi prodotti da latte pastorizzato	+ 4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro	+ 6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni fresche bovine - suine-ovocaprine - equine	+ 7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame	+ 4	MAX +8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Conigli	+ 4	MAX +8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni macinate	+ 2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. III
Preparazioni di carni	+ 4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. III
Uova	Temperatura più adatta preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4	+ 2	Art.9 DPR 187/01
Prodotti della pesca congelati	- 18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (MAGAZZINAGGIO)		
Prodotto	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Yogurt nei vari tipi	+ 4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4 con tolleranza di + 2	Art. 9 DPR 187/01
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (roast-beef, arrostiti...)	+ 10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovocaprine-equine)	+ 7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Preparazioni a base di carne	+ 4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII



Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
------	---	---

**TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI
(MAGAZZINAGGIO)**

Alimento	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Alimenti surgelati	- 18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	- 18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	- 18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	- 18	Reg. CE 853/04 All. III

TEMPERATURE MINIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI COTTI DA CONSERVARE CALDI

Alimento	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Alimenti deperibili cotti da consumare caldi	Da + 60 a + 65	Art. 31 DPR 327/80

Tabelle tratte e modificate da "Temperature dei prodotti alimentari" (M. Bassoli, A. Testa, B. Giglio)



3.4 SCHEDE DEI PRODOTTI

P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Verdura fresca
Frutta fresca
Legumi
Erbe aromatiche (fresche o essicate)
Verdura IV gamma

P2 PASTA, CEREALI FARINE E PRODOTTI DA FORNO

Riso
Altri cereali in chicco: farro, orzo, avena, miglio
Farine
Pasta di semola
Pasta all'uovo
Ravioli ricotta e spinaci
Gnocchi di patate freschi o surgelati
Pane
Prodotti da forno confezionati
Pizza margherita

P3 CARNI E SALUMI

Carne Bovina
Carne Suina
Carni Avicunicole fresche
Prosciutto Crudo
Prosciutto Cotto

P4 PESCE FRESCO

P5 UOVA

P6 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte
Burro
Formaggio a pasta molle e filata
Formaggio a pasta molle e filata - mozzarella
Formaggio a pasta dura
Parmigiano Reggiano e Grana Padano
Yougurt

P7 PRODOTTI VARI

Pomodori pelati
Passata di pomodoro
Olio extra vergine di oliva
Olio di semi (monoseme)
Tonno sott'olio e al naturale
Zucchero

P8 PRODOTTI SURGELATI

Pesce surgelato
Verdura surgelata

**P9 ACQUA POTABILE****P10 PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA****P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA****P12 ALIMENTI PER CELIACI****P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

PRODOTTO: prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI: non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

P1.1 VERDURA FRESCA**PRODOTTO:**

- ORTAGGIA RADICE, A BULBO, A TUBERO: Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate
- ORTAGGIA FRUTTO: Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche
- ORTAGGIA FIORE: Cavolfiori, Carciofi
- ORTAGGIA FUSTO: Finocchi, Porri
- ORTAGGI A FOGLIA: Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

la verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.



P1.2 FRUTTA FRESCA

PRODOTTO: la frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti sottoelencati devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi:

- *Mele e pere*
- *Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche*
- *Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)*
- *Banane*
- *Actinidia (kiwi)*
- *Uva da tavola*
- *Fragole*

P1.3 LEGUMI

PRODOTTO: *Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.



P1.4 ERBE AROMATICHE (fresche o essiccate)

PRODOTTO: *Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente.

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

P1.5 VERDURA IV GAMMA

PRODOTTO: *Insalata mista, tris di insalata, misticanza, broccoli, carote, finocchi, zucchine, patate a tocchetti*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto pronto per il consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche di origine italiana, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari.

Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche.

CONFEZIONAMENTO: gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

ETICHETTATURA: i prodotti denominati "IV gamma" devono riportare in etichetta la dicitura "prodotto lavato e pronto al consumo" (o "prodotto lavato e pronto da cuocere"), le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere, oltre alla dicitura "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza" (decreto attuativo della Legge 77/2011)

P2 CEREALI, PASTA, FARINE, PRODOTTI DA FORNO

P2.1 RISO

PRODOTTO:

- Riso fino, semifino, superfino
- Riso integrale o semintegrale
- Riso parboiled.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Percentuale di rottura non superiore al 12%
- Umidità non superiore al 14%
- Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, nonché da muffe o altre alterazioni di tipo microbiologiche.

CONSERVANTI: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni)

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.2 ALTRI CEREALI IN CHICCO: FARRO, ORZO, AVENA, MIGLIO

PRODOTTO:

- Orzo perlato
- Farro integrale o decorticato
- Avena
- Miglio



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti, non devono essere presenti altri semi infestanti.

I prodotti dovranno essere esenti da parassiti e da altri corpi estranei.

CONSERVANTI: "È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.3 FARINE

PRODOTTO: prodotto ottenuto dalla macinazione conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze e estranee e dalle impurità.

Farina da polenta derivata dalla lavorazione del mais bramata gialla.

- Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

- Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima:	14.50%
Ceneri:	0.55% su s.s.
Proteine minino:	9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

- Farina di mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca"

P2.4 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta di semola integrale di grano duro

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri max: 0,90% su s.s.;
 - Proteine min.: 10,50% su s.s.
- Pasta di semola integrale di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri min: 1.4% su s.s.;



- Ceneri max: 1.8% su s.s.;
- Proteine min.: 12% su s.s.

ASPETTO: la pasta deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti.

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture.

Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

ADDITIVI: non ammessi.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.5 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO: pasta all'uovo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

ASPETTO: pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI: non ammessi

P2.6 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODOTTO: pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97.

ASPETTO: il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

ADDITIVI: non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.



IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.C.M. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

P2.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO: gnocchi di patate

ASPETTO: gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

ADDITIVI: non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

IMBALLAGGIO: il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.Lvo 109/92, Reg UE n.1169/2011 e provvedimenti collegati; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

P2.8 PANE

PRODOTTO: pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere:

- fresco di giornata;
- lievitato a lungo con lievito naturale;
- cotto adeguatamente;
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

ADDITIVI: Assenti

P2.9 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

PRODOTTO:

- Crackers non salati in superficie.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve



essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.
Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

- Fette biscottate non zuccherate.

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva (evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), destrosio, sale, estratto di malto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

IMBALLAGGIO: le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari) con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

P2.10 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO: pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti:

farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
la pizza deve provenire da cottura diretta, è consentito l'utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;
se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI: assenti.

P3 CARNI E SALUMI

P3.1 CARNE BOVINA

PRODOTTO: carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici richiesti:

- Scamone
- Fesa
- Sottofesa
- Girello
- Noce
- Filetto
- Lombo



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.

Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

- Segni di un pregresso scongelamento.
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
- Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi.
- Ossidazione del tessuto adiposo.
- Estese e profonde "bruciature" da freddo.
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni

LIMITI MICROBIOLOGICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.

Stato fisico: congelato o fresco.

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.

"da consumarsi entro ...".

Modalità di conservazione.

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.

La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.

Data di confezionamento.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Stato di nascita e di allevamento.

Stato di macellazione e sezionamento.

Codice di identificazione dell'animale.

Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.



P3.2 CARNE SUINA

PRODOTTO:

- Carne fresca di suino.
- Lombi disossati (filoni)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

LIMITI MICROBIOLOGICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- Stato fisico: fresco.
- " da consumarsi entro.....".
- Modalità di conservazione.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- Data di confezionamento.
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

P3.3 CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

PRODOTTO: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

**ASPETTO**- Carni di coniglio

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

- Carni avicole

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI: si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

- Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

- Petti di pollo:

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

- Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

- Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.



LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).

b) Stato fisico: fresco.

"da consumarsi entro" (data di scadenza).

e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore

f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

h) Data di confezionamento.

j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

P3.4 PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO: prosciutto crudo di 1° qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

ASPETTO: prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

basso contenuto di sale;



sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
scarsa marezzatura della mescolatura.

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue Modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- 4) La data di confezionamento.
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 6) Quantità netta.
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 8) Identificazione del lotto.
- 9) Modalità di conservazione

P3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO: prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ASPETTO: rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondata interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI: non deve contenere polifosfati aggiunti, glutine, lattosio, proteine del latte e proteine della soia.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;

- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;

- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse



screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO: i prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

P4 PESCE FRESCO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce.

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

2) FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto).

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

3) PALOMBO IN TRANCI

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

4) SEPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee.

È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

TRASPORTO: il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

ETICHETTATURA: il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del M.I.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.



Tabella 3.1: Specie di pesci oggetto del capitolato d'appalto

SPECIE OGGETTO DEL CAPITOLATO
(Estratto dal decreto M.I.P.A.F.F. del 27 marzo 2002)

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	Pleuronectes quadrituberculatus Pleuronectes platessa
Nasello o merluzzo	Merluccius senegalensis Merluccius bilinearis Merluccius capensis Merluccius paradoxus Merluccius hubbsj Merluccius productus Merluccius australis Merluccius polli Merluccius polylepis Merluccius gayi Merluccius albidus Macroronus magellanicus Macroronus Novaezealandiae Macroronus capensis
Nasello o merluzzo argentato	Merluccius merluccius
Palombo	Mustelus mustelus Mustelus asterias
Palombo atlantico	Mustelus schmitti
Seppia	Sepia esculenta Sepia bertheloti Sepia japonica Sepia andreana Sepia aculeata Sepia pharaonis
Seppia mediterranea	Sepia officinalis

P5 UOVA

P5.1 UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO: uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n.



500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese tra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni

CONSERVAZIONE: le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA: nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

P5.2 UOVA PASTORIZZATE

PRODOTTO: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.



REQUISITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ADDITIVI: assenti.

P6 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

P6.1 LATTE

PRODOTTO :

- Latte fresco intero pastorizzato
- Latte fresco parz. scremato pastorizzato
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità
- Latte a pastorizzazione elevata
- Latte pastorizzato microfiltrato

ASPETTO: colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE: il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI: il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C...non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero.....non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato.....non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro.....non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a... - 0,520°C

Prova della fosfatasinegativa

Prova della per ossidasi.....positiva

Aciditàinferiore a 1,8%

Antibiotici.....non rilevabili

ADDITIVI: assenti.

LIMITI MICROBIOLOGICI: il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

DATA DI SCADENZA: la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico;
- scadenza del latte a pastorizzazione elevata: a cura del produttore, in genere 30 giorni dal trattamento termico;
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni dal trattamento termico.



P6.2 BURRO

PRODOTTO: burro di centrifuga.

ASPETTO: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %
- tenore di umidità: max 16%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI: assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO: formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P6.4 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA – MOZZARELLA

PRODOTTO: mozzarella di latte vaccino



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.5 FORMAGGIO A PASTA DURA

PRODOTTO: formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI: in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

PRODOTTO: Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.
Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: maturazione naturale nella zona di produzione.

- I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano".
- Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.
- Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.
- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: kg 24.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.
- Spessore crosta circa mm 6.
- Grasso della sostanza secca: minimo 32%.



ADDITIVI: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

IMBALLAGGIO

- Forme intere.
- Porzionato (sottovuoto).
- Porzioni da g 25 circa.
- Porzioni da g 5 grattugiato.

ETICHETTATURA: ogni forma dovrà portare sullo scaldo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.7 YOGURT

PRODOTTO:

- Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.
- Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali.

ADDITIVI: assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

IMBALLAGGIO: confezioni da 125 g. Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

P7 PRODOTTI VARI

P7.1 POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile macchiate d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;



- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/6/1990.

P7.2 PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO: ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO: in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

P7.3 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODOTTO: olio extravergine di oliva.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche:

- Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.
- Rancidità (kreiss): assente
- Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

P7.4 OLIO DI SEMI (MONOSEME)

PRODOTTO: olio di arachide, di girasole alto oleico o di mais.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto da semi di arachide, di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O2/kg): max 10.



- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

P7.5 TONNO SOTT'OLIO E AL NATURALE

PRODOTTO:

- Tonno all'olio d'oliva
Tonno al naturale
- Tonno all'olio extravergine di oliva.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg. CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

ASPETTO:

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI: non devono essere presenti conservanti.

IMBALLAGGIO: i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.



ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

P7.6 ZUCCHERO

PRODOTTO:

- Zucchero semolato
- Zucchero a velo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO:

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

P8 PRODOTTI SURGELATI

P8.1 PESCE SURGELATO

PRODOTTO: Filetti di Merluzzo, Filetti di Trota, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci, Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

REQUISITI MICROBIOLOGICI: si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI: devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE

**LIMITI CHIMICI**

Acidità
 TMA (Trimetilammina)
 TBA (Ac. Tiobarbiturico)
 TVN (Basi azotate volatili)

pH < 8
 15 - 30 mg/100 g
 15 - 30 mg/100 g
 < 25mg/100 g

TIPI DI PESCE

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle) Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus)**FILETTI DI PERSICO**

FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

PESCE SPADA IN TRANCI

SEPIE Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI, PORZIONATI E IMPANATI I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale (evitare oli tropicali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati), sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.

PESCE 65%

PANATURA non superiore al 35%

CONFEZIONAMENTO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

ETICHETTATURA: conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

P8.2 VERDURA SURGELATA

PRODOTTO: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per



minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli.

ASPETTO: deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate,
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni,
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti,
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine,
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato,
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà,
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

ADDITIVI: sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

P9 ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: La Regione del Veneto garantisce ai cittadini il controllo sulla qualità delle acque potabili. Tale attività viene espletata attraverso l'indirizzo e il coordinamento delle Aziende ULSS a garanzia dell'omogeneità degli interventi sul territorio, e con indicazioni specifiche in particolare per alcuni inquinanti che possono incidere negativamente sulla salute dei cittadini, come in passato per l'inquinamento da Cromo esavalente nella vallata del Chiampo, e recentemente per l'inquinamento da PFAS nella vallata del torrente Agno-Guà-Fratta-Gorzone che ha coinvolto alcuni ambiti delle province di Vicenza, Padova e Verona.



L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO: l'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico quali *addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc.* - in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua.

Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

ALLEGATO I D.Lgs. 02-02-2001 n. 31- PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO*

PARTE A - Parametri microbiologici

Parametro	Valore di parametro (numero/100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml



PARTE B - Parametri chimici

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Acrilammide	0,10	µg/l	
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1,0	µg/l	
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1,0	µg/l	
Bromato	10	µg/l	
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	
Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO ³)	50	mg/l	
Nitrito (come NO ²)	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene	10	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Tricloroetilene			
Triometani-Totale	30	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

PARTE C - Parametri indicatori

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µScm ⁻¹ a 20° C	
Concentrazione ioni idrogeno	³ 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O ₂	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	N°/100 ml	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		



Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	
Durezza *		Il limite inferiore vale per le acque sottoposte ad addolcimento o dissalazione
Residuo secco a 180°C **		
Disinfettante residuo ***		

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.

* valori consigliati: 15-50° F.

** valore massimo consigliato: 1500 mg/L. –

*** valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

P10 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

SPECIFICHE GENERALI

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da metodi di produzioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale tipologia di coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati (per l' Elenco organismi di controllo autorizzati al controllo delle produzioni biologiche è possibile consultare il sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali MIPAAF).

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.



NOTA:

Sempre più spesso gli operatori della ristorazione scolastica sono chiamati alla preparazione di pasti con l'impiego di ingredienti da agricoltura biologica.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.



P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA

DEFINIZIONE DI DIFESA INTEGRATA (articolo 3, Decreto Legislativo n. 150/2012)

“Attenta considerazione di tutti i metodi di protezione fitosanitaria disponibili e conseguente integrazione di misure appropriate intese a contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi e che mantengono l'uso dei prodotti fitosanitari e altre forme d'intervento a livelli che siano giustificati in termini economici ed ecologici e che riducono o minimizzano i rischi per la salute umana e per l'ambiente.

L'obiettivo prioritario della difesa integrata è la produzione di colture difese con metodi che perturbino il meno possibile gli ecosistemi agricoli e che promuovano i meccanismi naturali di controllo fitosanitario”.

La Direttiva europea 2009/128/CE, sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PF), prevede l'obbligo, per tutti gli utilizzatori professionali, di attuare i principi generali della difesa integrata, a partire dal 1° gennaio 2014. Tale indicazione è contenuta anche nel Regolamento 1107/2009, che all'articolo 55 stabilisce: *“I prodotti fitosanitari sono utilizzati in modo corretto. Un uso corretto comporta l'applicazione dei principi di buona pratica fitosanitaria e il rispetto delle condizioni stabilite specificate sull'etichetta. Comporta altresì il rispetto delle disposizioni della direttiva 2009/128/CE e, in particolare, dei principi generali in materia di difesa integrata, di cui all'articolo 14 e all'allegato III di detta direttiva, che si applicano al più tardi dal 1° gennaio 2014”.*

PRINCIPI GENERALI DI DIFESA INTEGRATA

1. Prevenzione attraverso misure agronomiche.
2. Conoscenza e monitoraggio degli organismi nocivi.
3. Valutazione della necessità del trattamento e del momento dell'intervento.
4. Preferenza di metodi o PF non di sintesi chimica.
5. Criteri di scelta del PF.
6. Ottimizzazione delle quantità distribuite.
7. Gestione della resistenza.
8. Verifica dell'efficacia della strategia di difesa adottata.

SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA

Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (art. 2, Legge n.4/2011 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

ETICHETTATURA

I prodotti conformi al Sistema di produzione integrata possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo

P12 ALIMENTI PER CELIACI

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa. L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia autoimmune, che causa un'infiammazione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

**LE DICITURE IN ETICHETTA PER GLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI SENZA GLUTINE**

I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono:

Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci.
- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche i celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine <20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito www.celiachia.it

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 84/210



ALLEGATO 4

LA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

4.1 INTRODUZIONE

La nutrizione del bambino presenta problematiche diverse nei paesi del primo mondo e in quelli in via di sviluppo. In questi ultimi si tratta di garantire la sopravvivenza, quindi di un imperativo vitale a breve termine; all'opposto, nei paesi industrializzati, l'imperativo è a lungo termine in quanto legato all'insorgenza in età adulta di malattie cronico degenerative a componente nutrizionale legate alla *dieta del benessere* caratterizzata dall'assunzione eccessiva di alimenti ad alta densità energetica, ricchi in grassi e zuccheri semplici, ma poveri di carboidrati complessi e di fibra alimentare. La prevenzione delle malattie cronico degenerative a componente nutrizionale rientra tra le competenze dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) delle Aziende Sanitarie Locali. I S.I.A.N. della Regione Veneto hanno aggiornato le precedenti linee guida in sintonia con la filosofia dei riferimenti scientifici, quali i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) per la popolazione italiana, IV revisione- 2014 della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ora diventato Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), nonché in base alle esperienze dirette maturate sul campo della ristorazione collettiva.

Fig. 4.1.1: Il Canguro Saltalacorda

SE VUOI ESSERE UN CAMPIONE...

E' IMPORTANTE MANGIARE LE COSE GIUSTE, NEL MOMENTO GIUSTO E NELLA GIUSTA QUANTITA'

FRUTTA E VERDURA	5 porzioni		OGNI GIORNO
CEREALI	3 porzioni di pane 1 porzione di pasta o riso (meglio se integrali)		
LATTE E YOGURT	3 porzioni		OGNI SETTIMANA
GARNE	2-3 volte		
PESCE	2-3 volte		
LEGUMI	3 volte		
UOVA	2 volte		
FORMAGGIO	2 volte		
CONDIMENTI	3 cucchiaini di olio extravergine di oliva al giorno		...SALTA LA CORDA NON LA COLAZIONE!
DOLCI	1-2 volte la settimana		

guadagnare salute

VIVI IN MOVIMENTO, GUADAGNA SALUTE!

Il "Canguro Saltalacorda" è stato messo a punto dal Ministero della salute in collaborazione con l'ISS e le Regioni, insieme ai pediatri della Società Italiana di Pediatria (SIP) e della Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), per aiutare i genitori a favorire nei bambini l'adozione e il mantenimento di uno stile di vita sano.

Tali linee guida desiderano proporre uno stile alimentare razionale ed equilibrato, secondo i principi della *dieta mediterranea* caratterizzata da un alto contenuto di carboidrati complessi e povera di grassi saturi, rispettosa delle necessità biologiche e nutrizionali dell'organismo in accrescimento al fine del mantenimento di un buono stato di salute.



4.2 CRITERI PER LA REALIZZAZIONE DI UN MENÙ

Per realizzare un menù tipo equilibrato è necessario partire dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

La “*dieta mediterranea*”, caratterizzata da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale quali i cereali, le verdure, la frutta, i legumi e l'olio di oliva extravergine ben si inserisce nel contesto di tali riferimenti e riveste un ruolo primario nella prevenzione di numerose patologie cronico-degenerative connesse con l'alimentazione. Il fabbisogno calorico-nutrizionale si esprime tramite l'elaborazione di tabelle dietetiche che sono il palinsesto per la realizzazione dei menù; appare ragionevole che la loro struttura vari a seconda della fascia di età degli utenti.

Nella stesura dei menù si deve tenere conto delle caratteristiche merceologiche delle materie prime e delle modalità di preparazione degli alimenti.

È opportuno prevedere la rotazione del menù in base alle caratteristiche intrinseche di alcune pietanze ed alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l'utilizzo delle primizie.

Le pietanze dovranno essere diversificate attraverso un menù articolato in quattro o cinque settimane, per abituare i bambini ai vari tipi di sapori.

Si devono privilegiare i metodi di cottura semplici che riducono al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.

In linea generale, lo schema base per il pranzo prevede un primo piatto, un secondo e relativo contorno, pane e frutta; pur essendo l'esempio culturalmente più accettato, è auspicabile la graduale introduzione del piatto unico e dei cereali integrali. Il piatto unico in particolare, oltre ad essere completo come valore nutritivo, ha profonde radici nel patrimonio della tradizione alimentare mediterranea nonché in quella veneta, basti pensare a piatti come la pasta e fagioli e risotto con piselli che rischiano di andare perduti a causa dell'evoluzione degli stili alimentari e sociali.

L'impostazione del menù non può prescindere dalla valutazione delle caratteristiche di locali, attrezzature e forze di lavoro della sede di produzione pasti al fine di garantire, oltre alla qualità nutrizionale, la qualità igienico-sanitaria ed organolettica degli alimenti attraverso un accurato studio sulla fattibilità ed intercompatibilità delle ricette.

Ai SIAN spetta la valutazione dei menù, si propone di seguito un modello “*MODULO RICHIESTA VALIDAZIONE/PREDISPOSIZIONE MENÙ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA*” per agevolare la richiesta di validazione del menù. Per la predisposizione del menù il SIAN prenderà in considerazione la richiesta a seconda delle risorse disponibili all'interno del servizio.

Di seguito è riportato il modulo di richiesta per la validazione o predisposizione da parte del SIAN del menù per la ristorazione scolastica.

Per il pagamento della valutazione del menù bisogna fare riferimento al tariffario unico regionale delle prestazioni rese dai D.P. Regione del Veneto (DGR Veneto n. 1251 del 28 settembre 2015), tenendo presente che la prestazione richiesta da una pubblica amministrazione o da un ente locale, è gratuita.

Le modalità di pagamento potrebbero variare tra i diversi SIAN.



4.2.1 MODULO RICHIESTA VALIDAZIONE/PREDISPOSIZIONE MENÙ PER RISTORAZIONE SCOLASTICA

AL DIRETTORE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il/la sottoscritto/a _____

Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di _____

Legale rappresentante della Ditta di Ristorazione Collettiva _____
 con centro cottura sito in via _____ n. _____
 nel Comune di _____ CAP _____

Dirigente Scolastico/Direttore Scuola _____
 sita in via _____ n. _____
 nel Comune di _____ CAP _____

Il Referente del Servizio Mensa è il/la Sig./Sig.ra _____
 In qualità di _____
 Telefono: _____ e-mail _____

CHIEDE

- La validazione del menù;
- La predisposizione del menù (Il SIAN può prendere o meno in carico la richiesta in base alla disponibilità di risorse)
- autunno/inverno a.s. _____ / _____ primavera/estate a.s. _____ / _____
- per il plesso scolastico di _____
 (indicare tutti i plessi scolastici interessati)
- Per il nido: _____
- Per la scuola d'infanzia: _____
- Per la scuola primaria: _____
 del Comune di _____
- Per la scuola secondaria: _____
 del Comune di _____

Numero di utenti che usufruisce del pasto in mensa, suddivisi per età	Frequenza dell'erogazione dei pasti	Il menù comprende (barrare una o più caselle)
<input type="checkbox"/> 12-36 mesi	<input type="checkbox"/> Giornaliera (5 giorni su 7)	<input type="checkbox"/> Colazione
<input type="checkbox"/> 3-6 anni	<input type="checkbox"/> Giornaliera (6 giorni su 7)	<input type="checkbox"/> Merenda di metà mattina
<input type="checkbox"/> 6-11 anni	<input type="checkbox"/> Solo in concomitanza dei rientri pomeridiani, per giorni _____ (indicare il numero dei giorni a settimana)	<input type="checkbox"/> Pranzo
<input type="checkbox"/> 11-14 anni		<input type="checkbox"/> Merenda di metà pomeriggio
<input type="checkbox"/> 14-18 anni		<input type="checkbox"/> Cena
<input type="checkbox"/> Adulti		

A tal fine si allega alla presente richiesta, il menù comprensivo di:

- Grammature degli alimenti (a crudo e al netto degli scarti) suddivise per fasce d'età;
- Composizione bromatologica dei singoli pasti (SOLO PER I CENTRI COTTURA)
- Ricettario comprensivo delle grammature dei singoli ingredienti

Data _____

Firma _____



4.2.2 SCHEDA REQUISITI VALUTAZIONE MENÙ

COMPILATORE				
Cognome Nome:		Qualifica:		
Data:				
CUCINA INTERNA <input type="checkbox"/>		CUCINA / CENTRO COTTURA ESTERNO <input type="checkbox"/>		
SEDE DELLA CUCINA/CENTRO PASTI	Comune:			
Indirizzo:	Tel/fax:			
	e-mail:			
Destinatari pasti:	Alunni	N°		
	Numero e Tipologie Diete speciali	Allergia / Intoll. Al.	n°	
		Celiachia	n°	
		Altre condizioni	n°	
UTENTI, TIPO DI PASTO E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE				
Gestione diretta (Ente pubblico)	<input type="checkbox"/>	Estremi identificativi Ditta:		
Gestione indiretta (Ditta specializzata)	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>			
Gestione mista (Ente Pubb. + Personale Ditta)	<input type="checkbox"/>			
1. ASPETTI GENERALI			SI	No
Menù strutturato su quattro o cinque settimane				
Menù unico (senza piatti alternativi)				
Menù stagionale (invernale ed estivo)				
Grammature adeguate				
Ricettario				
Composizione bromatologica				
Pane sempre presente				
Uso prodotti integrali				
Frequenza corretta del piatto unico (4-8 volte nelle 4 settimane)				
2. FRUTTA E VERDURA			SI	No
Verdura sempre presente				
Frutta sempre presente				
3. PRIMI PIATTI, PATATE, PIZZA;			SI	No
La frequenza dei primi piatti asciutti (pasta, riso, gnocchi) è corretta (3-4 volte alla settimana)				
La frequenza delle minestre è corretta (1-2 volte alla settimana)				
Patate/purè sono presenti al massimo 1 volta alla settimana				
Pizza presente 1-2 volte al mese				
4. GRASSI E CONDIMENTI			SI	No
Olio extravergine di oliva				
5. SECONDI PIATTI			SI	No
La frequenza della carne "bianca" (avicunicola) è corretta (4 volte nelle 4 settimane)				
La frequenza della carne "rossa" (bovino, suino) è corretta (2-3 volte nelle 4 settimane)				
La frequenza del pesce è corretta (4-8 volte nelle 4 settimane)				
La frequenza del formaggio è corretta (2-4 nelle 4 settimane)				
La frequenza delle uova è corretta (2-4 nelle 4 settimane)				
La frequenza dei legumi è corretta (4-8 nelle 4 settimane)				
La frequenza dei salumi (prosciutto crudo e cotto) è corretta (0-2 nelle 4 settimane)				
Totale				



4.3 LA SICUREZZA IN NUTRIENTI

4.3.1 RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI

Le indicazioni per seguire un'alimentazione equilibrata ci vengono fornite da organismi internazionali e nazionali, che hanno il compito di sorvegliare lo stato di nutrizione e di salute dei diversi gruppi di popolazione e prevenire squilibri alimentari dovuti a carenze o ad eccessi di consumi.

In particolare la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) nel 2014 ha pubblicato la IV revisione dei LARN: questo documento ha portato a importanti cambiamenti in ambito nutrizionale infatti si è passati dal concetto di raccomandazione (Recommended Dietary Intake, RDI) ad un sistema articolato di valori di riferimento per la dieta, i Dietary Reference Values (DRVs).

Nei nuovi LARN vengono indicati i fabbisogni medi e l'assunzione raccomandata o adeguata per la popolazione di tutti i principi nutritivi, macro e micronutrienti. Per i lipidi e i carboidrati si sono definiti degli intervalli di riferimento espressi in percentuale sull'energia totale della dieta.

I LARN mirano essenzialmente a proteggere l'intera popolazione dal rischio di squilibri nutrizionali, a fornire di conseguenza elementi utili per valutare l'adeguatezza della dieta media della popolazione italiana o di gruppi della stessa rispetto ai valori proposti, a pianificare la politica degli approvvigionamenti alimentari nazionali ed a valutare e pianificare l'alimentazione di comunità.

Servono inoltre come guida per i bisogni nutrizionali dei differenti gruppi di età e sesso e possono essere utilizzati dal consumatore come riferimento in relazione all'etichettatura nutrizionale e alla pubblicità.

Nell'utilizzo dei LARN, comunque, si deve sempre tenere conto che tali valori di riferimento devono essere soddisfatti con una grande varietà di alimenti; carenze alimentari infatti possono essere riscontrate in persone che consumano diete monotone.

I LARN, inoltre, devono essere garantiti tenuto conto della dieta media settimanale, soprattutto per quel che concerne i micronutrienti: non ci si può infatti aspettare che la dieta di un solo giorno soddisfi sempre e comunque tutti i bisogni in nutrienti.

È utile, infine, sottolineare come le indicazioni si riferiscono ad individui in buono stato di salute e non possano essere applicate a soggetti con necessità specifiche derivanti da malattie, particolari terapie o diete speciali.

Nell'ambito della ristorazione scolastica, lo studio di un modello base di un piano dietetico implica aspetti di completezza quantitativa e correttezza qualitativa, necessari per soddisfare le esigenze di metabolismo, crescita e prevenzione.

Lo scopo è quello di fornire quanto necessario per il mantenimento e la crescita senza che l'organismo debba ricorrere a meccanismi di adattamento nel caso di eccessivo o di scarso apporto.

La composizione in alimenti nella dieta deve essere il più possibile completa ad eccezione dei limiti imposti da allergie e intolleranze alimentari.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

ACQUA

L'introduzione di acqua avviene in gran parte attraverso le bevande (60-80% del totale, se si include il latte).

L'acqua è presente in quantità variabile in tutti gli alimenti di origine animale e vegetale, con pochissime eccezioni caratterizzate dalla sua quasi totale assenza (ad esempio olio e zucchero). La verdura fresca e la frutta fresca sono gli alimenti con i contenuti più elevati di acqua (fino a oltre l'85%), mentre nella carne, nel pesce, nelle uova e nei formaggi freschi le percentuali sono variabili dal 50 all'80%.

Nel complesso gli alimenti forniscono un apporto variabile di acqua (20-40% del totale) che è maggiore se l'alimentazione è ricca in verdura e frutta, mentre negli alimenti "fast food" il contenuto di acqua è di solito più basso. La bevanda da bere per soddisfare il fabbisogno idrico è l'acqua; si sconsiglia l'uso di bevande zuccherate, anche durante le merende.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

**Tabella 4.1: Livelli di assunzione di riferimento per l'acqua**

ACQUA: LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO		
		AI Assunzione adeguata (ml/die)
LATTANTI	6-12 mesi	800
BAMBINI-ADOLESCENTI		
	1-3 anni	1200
	4-6 anni	1600
	7-10 anni	1800
Maschi	11-14 anni	2100
	15-17 anni	2500
	18-29 anni	2500
Femmine	11-14 anni	1900
	15-17 anni	2000
	18-29 anni	2000
Fonte LARN – Revisione 2014		

IL FABBISOGNO ENERGETICO

I LARN per l'energia rappresentano un importante riferimento nella formulazione di linee guida per la sana alimentazione, nella programmazione di interventi nutrizionali, per la dietetica delle comunità e per l'etichettatura nutrizionale.

Il presupposto di una dieta equilibrata sta ovviamente nell'adeguatezza dell'apporto energetico.

La valutazione del fabbisogno energetico ha un ruolo fondamentale nella definizione dell'intervento nutrizionale sia nel singolo individuo che in comunità e gruppi di popolazione.

Il fabbisogno energetico medio (suddiviso tra maschi e femmine) viene così definito nelle *tabelle 4.2, 4.3, 4.4 e 4.5* espressi in chilocalorie (kcal).

Il kilojoule (kJ) è l'unità di misura adottata internazionalmente per indicare l'energia, ancora poco usata in



campo nutrizionale. Ogni chilocaloria (kcal) equivale a 4,186 kilojoule (kJ).

Dopo il primo anno di vita la crescita è costante (5-6 g/die), per poi iniziare ad aumentare (8 g/die) all'età di 8-9 anni, raggiungendo un nuovo picco con la pubertà (circa 13 g/die nelle femmine e 16 g/die nei maschi) e diminuendo subito dopo. La statura finale si raggiunge a 17-18 anni nel sesso femminile e a 18-20 anni in quello maschile.

In età evolutiva i fabbisogni energetici sono condizionati dalla crescita dell'organismo e quindi dal mantenimento di una massa corporea in progressivo aumento.

Le differenze di composizione corporea fra maschi e femmine si accentuano con la pubertà, dove c'è un aumento maggiore della massa magra nei maschi e della massa grassa nelle femmine.

Nella *tabella 4.6* sono riportati i range del fabbisogno energetico giornaliero e suddiviso nei cinque pasti principali, per fasce di età scolare.

La percentuale calorica del pranzo è superiore a quella della cena perché alla sera l'attività residua della giornata e di conseguenza la richiesta energetica è inferiore; non si è ritenuto opportuno attribuire una quota superiore al 40% al pranzo per non influire negativamente, con un impegno digestivo importante, sull'attività pomeridiana dei bambini. La merenda del pomeriggio relativa al 10% delle Kcal totali giornaliere è destinata ai bambini che effettuano attività fisica pomeridiana.

Nell'individuo adulto i fabbisogni energetici corrispondono al dispendio energetico totale. E' stata presa in considerazione la fascia 18-29 anni come rappresentativa dell'utenza della ristorazione collettiva in ambito universitario.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

Tabella 4.2: LARN - Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 6-12 mesi

Età (mesi)	Peso corporeo (kg)	Velocità di crescita (g/die)	DET (kcal/die)	Energia depositata (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO (kcal/die) (kcal/kgxdie)	
Maschi						
6	7,9	14,0	581	39	620	78
7	8,3	11,9	618	18	640	77
8	8,6	10,5	646	15	660	77
9	8,9	9,5	674	14	690	77
10	9,2	8,6	702	23	730	79
11	9,4	8,1	720	22	740	79
12	9,6	7,9	739	21	760	79
Femmine						
6	7,3	13,3	525	49	570	79
7	7,6	11,5	553	20	580	75
8	7,9	10,4	581	18	600	76
9	8,2	9,1	609	16	630	76
10	8,5	8,2	637	19	640	77
11	8,7	7,8	655	18	660	77
12	8,9	7,6	674	18	690	78

DET: dispendio energetico totale.

Energia depositata calcolata come contenuto energetico dei tessuti di neoformazione.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

**Tabella 4.3: LARN - Fabbisogno energetico medio (AR) nel sesso maschile 1-17 anni**

Età (anni)	Peso corporeo (kg)	MB (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
			25° pct	mediana	75° pct
Maschi					
1	10,9	620	840	870	890
2	14,0	800	1090	1130	1160
3	16,3	880	1260	1390	1490
4	18,5	930	1330	1470	1580
5	20,8	980	1400	1550	1670
6	23,3	1030	1480	1640	1770
7	26,2	1100	1580	1750	1880
8	29,5	1180	1690	1870	2010
9	33,2	1260	1810	2000	2150
10	37,2	1320	2210	2300	2460
11	41,7	1400	2340	2440	2610
12	46,9	1490	2490	2600	2780
13	52,7	1590	2670	2780	2970
14	58,7	1700	2840	2960	3170
15	63,5	1780	2990	3110	3330
16	66,6	1840	3080	3210	3430
17	68,2	1860	3130	3260	3480

MB: metabolismo basale; LAF: livello di attività fisica; pct: percentile.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

Tabella 4.4: LARN Fabbisogno energetico medio (AR) nel sesso femminile 1-17 anni

Età (anni)	Peso corporeo (kg)	MB (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
			25° pct	mediana	75° pct
Femmine					
1	10,2	560	770	790	810
2	13,4	750	1020	1050	1080
3	15,7	800	1150	1280	1370
4	18,0	850	1220	1350	1450
5	20,5	900	1290	1430	1540
6	23,3	960	1380	1520	1640
7	26,4	1020	1470	1620	1740
8	29,6	1090	1560	1720	1860
9	33,2	1160	1660	1840	1980
10	37,5	1190	2000	2090	2230
11	42,7	1260	2120	2210	2360
12	48,4	1340	2250	2340	2500
13	52,5	1390	2340	2440	2610
14	54,6	1420	2390	2490	2660
15	55,4	1430	2400	2510	2680
16	55,7	1440	2410	2510	2690
17	55,8	1440	2410	2510	2690

MB: metabolismo basale; LAF: livello di attività fisica; pct: percentile.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

**Tabella 4.5 : LARN Fabbisogno energetico medio (AR) maschi e femmine in età adulta 18-29 anni**

LARN PER L'ENERGIA					
Statura (m)	Peso corporeo (kg)	MB (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
			1,60	1,75	2,10
Maschi 18-29 anni					
1,50	50,6	1450	2330	2540	3050
1,60	57,6	1560	2490	2730	3270
1,70	65,0	1670	2670	2920	3510
1,80	72,9	1790	2860	3130	3760
1,90	81,2	1910	3060	3350	4020
Femmine 18-29 anni					
1,50	50,6	1240	1980	2160	2600
1,60	57,6	1340	2140	2340	2810
1,70	65,0	1450	2320	2540	3040
1,80	72,9	1570	2510	2740	3290
1,90	81,2	1690	2700	2960	3550

MB: metabolismo basale; LAF: livello di attività fisica.

Per omogeneità, stessi valori di peso e statura per maschi e femmine.

LAF secondo un intervallo compreso tra un profilo prevalentemente sedentario e un profilo a marcato impegno motorio.

(Fonte LARN – Revisione 2014)

Tabella 4.6: range del fabbisogno energetico giornaliero suddiviso nei cinque pasti principali, per fasce di età scolare, espresso in kcal

Pasti		1 - 3 anni	3 - 6 anni	6 - 9 anni	9-11 anni	11 - 14 anni	14 - 17 anni *	18 - 29 anni
		Asilo Nido	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. di primo grado	Sc. Sec. di secondo grado	Adulti
	Range Kcal	Range Kcal	Range Kcal					
Colazione 15-20%	162-215	216-288	259-346	324-432	385-514	42-572	452- 603	
Merenda 5 %	51-57	66-78	79-94	101-113	12-135	135-151	137-165	
Pranzo 40%	408-453	526-626	632-752	809-919	972-1083	1082-1206	1097-1316	
Merenda 5-10%	54-107	72-144	86-173	108-216	128-257	143-286	151-301	
Cena 30%	306-340	394-469	473-563	607-689	729-812	812-905	822-987	
Totale	1021-1133	1314-1564	1579-1879	2023-2298	2430-2708	2706-3016	2741-3290	

IL FABBISOGNO DI CARBOIDRATI (CHO) E DI FIBRA ALIMENTARE

I carboidrati si dividono a seconda della loro natura in zuccheri, amido e fibra alimentare.

Dal punto di vista nutrizionale si possono suddividere in due categorie: i *carboidrati disponibili*, che sono digeriti e assorbiti nell'intestino tenue e utilizzati per i processi metabolici, e i *carboidrati non disponibili* e *fibra alimentare*, che passando indigeriti nell'intestino tenue, diventano substrati per il microbiota intestinale. Le frazioni indigeribili che compongono la fibra alimentare hanno un importante ruolo funzionale non solo nella regolazione della funzione intestinale, aumentando la massa fecale e accelerando il tempo di transito



intestinale, e sull'ecosistema microbico intestinale, ma anche sul metabolismo lipidico e glucidico. La fibra alimentare introdotta con cereali integrali, legumi, frutta e verdura promuove una regolare attività intestinale in bambini e adulti tramite la sua relazione diretta con la massa fecale e inversa con il tempo di transito intestinale.

I valori di riferimento per i carboidrati disponibili sono espressi come intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti (RI) e sono compresi tra il 45% e il 60% dell'energia giornaliera. Per quanto riguarda la fibra, in età pediatrica è espressa come assunzione adeguata (AI) ed è pari a 8,4 g/1000 kcal.

Nel caso dei carboidrati sono stati suggeriti degli obiettivi nutrizionali per la prevenzione (STD), i quali suggeriscono di prediligere il consumo di alimenti a basso indice glicemico (IG) e di limitare il consumo di zuccheri aggiunti e di fruttosio (Tabella 4.7). (Fonte LARN – Revisione 2014).

Nella Tabella 4.8 vengono indicati i range del fabbisogno di carboidrati giornaliero, del pranzo e della cena, suddivisi per fasce di età scolare, considerando una quota di carboidrati che va dal 55% al 60% dell'energia totale della dieta dai 3 anni in su, per essere in linea con la Dieta Mediterranea (Sito CREA). Nell'Asilo Nido (1-3 anni) la quota di carboidrati considerata va dal 45 al 50%, per l'aumentata quota lipidica.

Tabella 4.7 : Carboidrati - Obiettivi nutrizionali per la prevenzione

Componente	STD Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	AI Assunzione adeguata	RI Intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti
Carboidrati totali	Prediligere fonti alimentari amidacee a basso IG in particolare quando gli apporti di carboidrati disponibili si avvicinano al limite superiore dell'RI. Tuttavia, limitare gli alimenti in cui la riduzione del IG è ottenuta aumentando il contenuto in fruttosio o in lipidi.		45-60% En*
Zuccheri **	Limitare il consumo di zuccheri a <15% En. Un apporto totale >25% En (95° percentile di introduzione nella dieta italiana) è da considerare potenzialmente legato a eventi avversi sulla salute. Limitare l'uso del fruttosio come dolcificante. Limitare l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.	nd	nd
Fibra alimentare	Preferire alimenti naturalmente ricchi in fibra alimentare quali cereali integrali, legumi, frutta e verdura.	Età evolutiva: 8,4 g/1000 kcal	

Fonte: LARN – Revisione 2014

IG: indice glicemico; % En: percentuale dell'energia totale della dieta; nd: non disponibile.
* un apporto minimo di carboidrati disponibili di 2 g/kg di peso corporeo (desiderabile) × die è sufficiente per prevenire la chetosi; il limite superiore dell'intervallo di introduzione pari al 65% En può essere accettato in condizioni di elevato dispendio energetico da attività fisica intensa.
** comprendono gli zuccheri naturalmente presenti in latte, frutta e verdura, e gli zuccheri aggiunti.

Si raccomanda di coprire il fabbisogno di fibra con l'assunzione di frutta e verdure/ortaggi negli altri pasti e merende consumati a scuola e/o a casa nell'arco della giornata.

Tabella 4.8: Fabbisogno di carboidrati (CHO), per fasce di età scolare, distinto in quota giornaliera, pranzo e cena, espresso in range, Kcal e grammi

	1-3 Asilo Nido		3-6 Infanzia		6-9 Primaria		9-11 Primaria		11-14 Secondaria di 1° grado		14-17 anni Secondaria di 2° grado		18-29 anni Popolazione adulta	
	1021-1133 Kcal/die		1314-1564 Kcal/die		1579-1879 Kcal/die		2023-2298 Kcal/die		2430-2708 Kcal/die		2706-3016 Kcal/die		2741-3290 Kcal/die	
	range 45-50%		range 55-60%											
	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g
CHO totali giorno	485-538	134-148	791-863	198-216	951-1037	238-259	1189-1297	297-324	1412-1541	353-385	1574-1717	393-429	1659-1810	415-452



CHO pranzo	194-215	49-54	316-345	79-86	380-415	95-104	476-519	119-130	565-616	141-154	630-687	157-172	664-724	166-181
CHO cena	146-161	37-38	237-259	59-65	285-311	71-78	357-389	89-97	424-462	106-116	472-515	118-129	498-543	124-136

IL FABBISOGNO LIPIDICO

Gli acidi grassi modificano la consistenza dell'alimento e ne aumentano la palatabilità. Favoriscono la veicolazione e l'assorbimento di vitamine e di altri composti bioattivi liposolubili e svolgono, una volta assorbiti, importanti funzioni biochimico-nutrizionali.

La formulazione dei LARN per i lipidi si è basata non solo sulle loro funzioni biochimiche e fisiologiche, ma anche sulla loro capacità di influire sui fattori di rischio e i fattori protettivi relativi a diverse patologie cronico-degenerative.

L'assunzione di lipidi totali viene espressa come % En (apporto energetico totale della dieta).

Nell'intervallo di riferimento per l'assunzione dei lipidi è stato indicato il limite minimo di assunzione, poiché quote troppo basse di lipidi possono portare ad un eccesso di energia da carboidrati o proteine e determinare un'introduzione inadeguata di alcuni micronutrienti liposolubili. Il limite superiore è stato determinato sulla base del possibile contributo dei lipidi nel causare un eccessivo apporto energetico totale, fattore associato all'insorgenza di sovrappeso e obesità.

Si può considerare adeguata un'introduzione di lipidi pari al 35-40% dell'En, nei bambini di 1-3 anni, e al 20-35% dell'En dopo i 4 anni.

Gli acidi grassi saturi non devono superare il 10% En come Obiettivo nutrizionale per la prevenzione (STD), in quanto l'azione preventiva nei confronti delle malattie cardiovascolari è legata a una riduzione degli acidi grassi saturi (SFA) nella dieta, motivata principalmente dalla loro influenza su alcuni fattori di rischio cardiovascolare. Gli acidi laurico, miristico e palmitico sono ipercolesterolemizzanti e potenzialmente più aterogeni degli altri SFA.

Il consumo di olio extravergine d'oliva, una delle principali fonti di acidi grassi monoinsaturi (MUFA) nella popolazione italiana, oltre a poter comportare una riduzione del consumo di grassi animali, e quindi di SFA, apporta importanti micronutrienti e composti bioattivi quali i polifenoli. La quantità da introdurre di MUFA viene calcolata per differenza tra gli intervalli di riferimento per l'assunzione di lipidi totali, SFA e i PUFA (acidi grassi polinsaturi a catena lunga) ed è circa un 10-15% En. Per i PUFA l'RI (intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti) è pari al 5-10% En, suddiviso tra n-6 ed n-3. L'RI per l'assunzione di PUFA n-6 è pari al 4-8% En, mentre per i PUFA n-3 l'RI è pari a 0,5-2% En, di questi almeno 250 mg/die devono essere sotto forma di EPA+DHA (acido eicosapentaenoico – acido docosaesaenoico).

Per quanto concerne gli acidi grassi trans le raccomandazioni sono quelle di ridurre quanto più possibile il loro consumo con la dieta (Tabella 4.9).

Non sono state fornite indicazioni circa l'assunzione di colesterolo, benché esista una correlazione positiva tra l'introduzione di colesterolo con la dieta e colesterolo-LDL, il maggiore determinante per quest'ultimo è l'introduzione di SFA. Siccome gli alimenti più ricchi di colesterolo sono anche fonti significative di SFA, limitando questi ultimi viene di conseguenza ridotto anche l'apporto di colesterolo. (Fonte LARN – Revisione 2014).

Nella Tabella 4.10 sono riportati i range del fabbisogno lipidico giornaliero, del pranzo e della cena, per fasce di età scolare. Il range previsto per i lipidi nella fascia di età da 1 a 3 anni è del 35-40% En come raccomandato dai LARN – Revisione 2014, mentre per le altre fasce di età si è ritenuto opportuno utilizzare come range il 25-30% En per essere in linea con la Dieta Mediterranea (Sito CREA).

La Tabella 4.11 riporta i range di fabbisogni giornalieri in lipidi saturi, polinsaturi (PUFA), omega 6 ed omega 3, espressi in kcal ed in grammi, per fasce di età scolare.

Tabella 4.9: Raccomandazioni relative ai Lipidi e agli Acidi Grassi (Fonte: LARN – Revisione 2014)

		SDT Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	AI Assunzione adeguata	RI Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti
LATTANTI	Lipidi totali SFA PUFA PUFA n-6 PUFA n-3 Acidi grassi trans	<10% En Il meno possibile	40% En EPA-DHA 250 mg + DHA 100 mg	5-10% En 4-8% En 0,5-2,0% En
BAMBINI-ADOLESCENTI (1-17 anni)	Lipidi totali SFA PUFA PUFA n-6 PUFA n-3 Acidi grassi trans	<10% En Il meno possibile	EPA-DHA 250 mg 1-2 anni +DHA 100 mg	1-3 anni: 35-40% En >4 anni: 20-35% En* 5-10% En 4-8% En 0,5-2,0% En
ADULTI (> 18 anni)	Lipidi totali SFA PUFA PUFA n-6 PUFA n-3 Acidi grassi trans	<10% En Il meno possibile	EPA-DHA 250 mg	20-35% En* 5-10% En 4-8% En 0,5-2,0% En

% En: percentuale dell'energia totale della dieta; SFA: acidi grassi saturi; PUFA: acidi grassi polinsaturi; PUFA n-6: acidi grassi polinsaturi della serie n-6; PUFA n-3: acidi grassi polinsaturi della serie n-3; EPA: acido eicosapentanoico; DHA: acido docosaesaenoico.

*I valori più elevati dell'intervallo sono coerenti con diete in cui l'apporto di carboidrati sia vicino al limite inferiore del corrispondente RI; negli altri casi si raccomanda di mantenere valori $\leq 30\%$ En. La quantità di acidi grassi monoinsaturi (MUFA) da assumere con la dieta viene calcolata per differenza, considerando l'SDT per gli SFA e l'RI per i PUFA.



Le necessità metaboliche proteiche dell'individuo corrispondono alle quantità di aminoacidi essenziali e di aminoacidi totali (azoto totale), che sono necessarie a garantire al meglio l'integrità anatomica e funzionale di cellule, tessuti, organi e apparati dell'organismo.

I LARN per le proteine sono stabiliti a partire dal concetto di fabbisogno proteico (minimo), ossia la più bassa assunzione di proteine con gli alimenti in grado di garantire il mantenimento della massa proteica dell'organismo (cioè un bilancio d'azoto in equilibrio) in presenza di adeguati apporti di energia, di una normale composizione corporea e di un appropriato livello di attività fisica.

Il fabbisogno proteico di bambini e adolescenti tiene anche conto delle necessità relative alla crescita, per la sintesi delle proteine depositate nei nuovi tessuti, e al mantenimento di una massa proteica in progressivo aumento.

Apporti proteici che nella prima infanzia fossero marcatamente al di sopra dei fabbisogni (ad es. > 15% En – apporto energetico totale con la dieta), potrebbero avere conseguenze negative a lungo e medio termine sullo stato di salute. Alcuni studi hanno evidenziato un'associazione con la successiva comparsa di sovrappeso/obesità in età evolutiva e hanno identificato come critici in tal senso i primi due anni di vita. È quindi prudente orientarsi verso un'assunzione di proteine che fino ai due anni d'età sia compresa nell'intervallo 8-12% En e comunque < 15%.

A partire dai due anni d'età sono da considerarsi ragionevoli apporti proteici che tendano a restare nell'intervallo 12-18% En, con la prevalenza di alimenti d'origine vegetale. (Fonte LARN – Revisione 2014)

La Tabella 4.12 riporta i range di quota proteica giornaliera, del pranzo e della cena, suddivisi per fasce di età scolare. Si è ritenuto opportuno tenere come range di quota proteica quello relativo tra il 10 e il 15% delle Kcal/die, in linea con la Dieta Mediterranea (Sito CREA).

Tabella 4.12: Fabbisogno di proteine, per fasce di età scolare, distinto in quota giornaliera, pranzo e cena, espresso in range, Kcal e grammi

	1-3 Asilo Nido		3-6 Infanzia		6-9 Primaria		9-11 Primaria		11-14 Secondaria di 1° grado		14 – 17 anni Secondaria di 2° grado		18-29 anni Popolazione adulta	
	1021-1133 Kcal/die		1314-1564 Kcal/die		1579-1879 Kcal/die		2023- 2298 Kcal/die		2430 – 2708 Kcal/die		2706-3016 Kcal /die		2741-3290 Kcal /die	
range 10-15%														
proteinet otali giorno	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g
		108- 162	27- 41	144- 216	36- 54	173- 259	43- 65	216- 324	54- 81	257- 385	64- 96	286- 429	72- 107	302- 452
proteine pranzo	43- 65	11- 16	58- 86	15- 22	69- 104	17- 26	86- 130	22- 32	103- 154	26- 39	114- 172	29- 43	121- 181	30- 45
proteine cena	32- 49	8- 12	43- 65	11- 16	52- 78	13- 19	65- 97	16- 24	77- 116	19- 29	86- 129	21- 32	91- 136	23- 34

Nella sottostante tabella 4.13 sono riassunti i fabbisogni energetici, dei macro e micronutrienti per la tabella dietetica della ristorazione scolastica.



Tabella 4.13: Riassunto dei fabbisogni energetici medi e relativi alla quota di macronutrienti da destinarsi al pranzo (40% del fabbisogno giornaliero), distinti per fasce di età scolare

Eta' (anni)	1-3	3-6	6-9	9-11	11-14	14-17	18-29
Fabbisogno energetico Kcal	430	576	692	864	1028	1144	1206
Proteine in grammi	14	19	22	27	33	36	38
Glucidi totali in grammi	52	83	100	125	148	165	173
Amido in grammi	36	61	74	92	109	122	128
Zuccheri semplici in grammi	16	22	26	33	39	43	45
Lipidi totali in grammi	18	18	21	27	32	35	37
Lipidi saturi in grammi (10% En)	5	6	8	10	11	13	13
PUFA in grammi (7,5% En)	4	5	6	7	8	9	10
Omega 6 in grammi (6% En)	3	4	5	6	7	8	8
Omega 3 in grammi (1,25% En)	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,7
Sale in grammi (NaCl)	0,9	1,2	1,5	2	2	2	2
Fibra in grammi	3,6	4,8	5,8	7,2	8,6	9,6	17,6

IL FABBISOGNO IN VITAMINE E SALI MINERALI

I fabbisogni in vitamine e Sali minerali sono riassunti nelle *tabelle 4.14 e 4.15*.

Tabella 4.14 : VITAMINE. Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana

Assunzione raccomandata per la popolazione (**PRI in grassetto**) e assunzione adeguata (*AI in corsivo*): valori su base giornaliera, per fasce di età scolare

	Vit. C mg	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina mg	Ac. Pantotemico mg	Vit. B ₆ mg	Biotina µg	Folati µg	Vit. B ₁₂ µg	Vit. A µg	Vit. D µg	Vit. E mg	Vit. K µg
1-3 anni	35	0,4	0,5	7	2,0	0,5	10	140	0,9	300	15	5	50
4-6 anni	45	0,5	0,6	8	2,5	0,6	15	170	1,1	350	15	6	65
7-10 anni	60	0,8	0,8	12	3,5	0,9	20	250	1,6	500	15	8	90
Maschi													
11-14 anni	90	1,1	1,3	17	4,5	1,2	25	350	2,2	600	15	11	130
15-17 anni	105	1,2	1,6	18	5,0	1,3	30	400	2,4	700	15	13	140
Femmine													
11-14 anni	80	1,0	1,2	17	4,5	1,2	25	350	2,2	600	15	11	130
15-17 anni	85	1,1	1,3	18	5,0	1,3	30	400	2,4	600	15	12	140

Fonte: LARN – Revisione 2014

Tabella 4.15: MINERALI. Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana

Assunzione raccomandata per la popolazione (**PRI in grassetto**) e assunzione adeguata (*AI in corsivo*):



valori su base giornaliera, per fasce di età scolare

	Ca (mg)	P (mg)	Mg (mg)	Na (g)	K (g)	Cl (g)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	Se (µg)	I (µg)	Mn (mg)	Mo (µg)	Cr (µg)	F (mg)
1-3 anni	700	460	80	0,7	1,7	1,0	8	5	0,3	19	100	0,6	15	7	0,7
4-6 anni	900	500	100	0,9	2,4	1,4	11	6	0,4	25	100	0,8	20	10	1,0
7-10 anni	1100	875	150	1,1	3,0	1,7	13	8	0,6	34	100	1,2	30	14	1,6
Maschi															
11-14 anni	1300	1250	240	1,5	3,9	2,3	10	12	0,8	49	130	1,9	50	25	2,5
15-17 anni	1300	1250	240	1,5	3,9	2,3	13	12	0,9	55	130	2,7	60	33	3,5
Femmine															
11-14 anni	1300	1250	240	1,5	3,9	2,3	10/18	9	0,8	48	130	1,9	50	21	2,5
15-17 anni	1200	1250	240	1,5	3,9	2,3	18	9	0,9	55	130	2,3	60	23	3,0

Fonte: LARN – Revisione 2014

4.4 GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE PER PORZIONE PER IL PRANZO

Sulla base dei fabbisogni energetici e dei macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine) relativi al pranzo sono state calcolate le grammature dei vari alimenti e le loro frequenze come di seguito riportato nelle tabelle:

- “TABELLA DIETETICA - GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE PER PORZIONE PER IL PRANZO”
- “FREQUENZA DEGLI ALIMENTI SU QUATTRO SETTIMANE PER I MENÙ SCOLASTICI”
- “TIPOLOGIE DI MERENDE E GRAMMATURE”.

La tabella dietetica deve essere utilizzata dagli operatori addetti alla stesura e/o alla preparazione dei menù tenendo conto che:

- la frequenza dei piatti del menù è indicata nella tabella “Frequenza degli alimenti su quattro settimane per i menù scolastici”;
- le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo ed al netto degli scarti;
- gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, etc.);
- il sale va usato con estrema moderazione e si raccomanda l’uso di quello arricchito con iodio.

Il calcolo delle materie prime potrà effettuarsi secondo le modalità seguenti:

- individuare nella tabella dietetica la grammatura dell’alimento che bisogna utilizzare per la preparazione della pietanza considerando che si tratta di un peso a crudo e al netto dello scarto;
- attenzione alle differenze di grammature per tipologia di scuola;
- moltiplicare la grammatura dell’alimento per il numero di studenti appartenenti all’ordine di scuola considerato.

(Fonte Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto – Ottobre 2013)

Si suggerisce di preparare i sughi a base di verdure per i primi piatti, sia per ridurre la quota proteica, sia per incentivare il consumo di verdura.

Per i bambini più piccoli si sconsiglia l’utilizzo di alimenti di piccole dimensioni, di forma tondeggianti, appiccicosi o di consistenza tale da comportare un rischio di soffocamento (es. mozzarelline, pomodorini, chicchi d’uva, pizza, gnocchi, prosciutto crudo, ecc..).

**Tabella 4.16: Tabella dietetica grammature o unità indicative per porzione per il pranzo**

ALIMENTI	ASILO NIDO	SCUOLA D'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECOND. DI I GRADO	SCUOLA SECOND. DI II GRADO	UNIVERSITA'
	0-3	3-6	6-9	9-11	11-14	14-17	18-29
PRIMI PIATTI							
Pasta, riso, orzo, altri cereali asciutti	50	60	70	90	100	100	100
Pasta, riso, orzo, altri cereali in brodo, minestra	30	30	30	40	40	40	40
Gnocchi di patate ***	100	120	150	200	250	250	250
Farina di mais (per polenta)	20	30	40	50	60	60	60
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI (a seconda delle preparazioni)							
Grana Padano o Parmigiano R.	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
SECONDI PIATTI							
Carne	40	50	50	60	80	100	100
Pesce	50	70	70	80	100	120	120
Tonno	-	-	40	50	60	80	80
Uova	n. 1/2	n. 1	n.1	n. 1e1/2	n. 2	n. 2	n.2
Formaggio fresco	30-40	40-50	40-50	50	60	80-100	80-100
Formaggio stagionato	20	30	30	30	40	70	70
Legumi secchi*	30	40	40	50	50	60	60



Legumi freschi*	60	80	80	100	100	120	120
Prosciutto cotto/crudo**	20	30	30	40	60	60	60
VERDURE							
Verdura cruda	20	30	50	50	100	100-150	100-150
Verdura cotta	60	80	120	120	150	150-200	150-200
Patate (da abbinare a primo piatto in brodo)	80	120	180	200	250	250	250
FRUTTA							
Frutta	100	150	150	150	200	200	200
CONDIMENTI PER IL PASTO							
Olio extravergine di oliva	15	15	15	20	20	25	30
PANE							
Pane comune	20	40	40	50	80	100	100
Pane integrale***	30	50	50	60	80-90	110	110
PIATTI UNICI							
Cereali per minestre e legumi							
Cereali (pasta, riso, orzo, farro)	30	30	30	40	40	40	40
Patate nella minestra	20	30	30	30	40	40	40
Legumi secchi	20	30	30	30	40	40	50



Legumi freschi	40	60	60	60	80	80	100
Grana Padano o Parmigiano Reggiano	5	5	5	5	10	10	10
Patate come contorno	-	-	120	150	150	150	150
Pasta pasticciata - lasagne ragù							
Pasta di semola di grano duro	50	50	70	80	90	90	90
Besciamella	40	40	50	60	60	60	60
Ragù di carne (solo carne)	20	20	40	50	50	50	50
Grana o Parmigiano	5	5	5	5	10	10	10
Carne o pesce con polenta e patate							
Carne	40	50	60	70	80	100	100
Pesce	60	70	80	90	100	120	120
Farina di mais	20	30	40	50	60	60	60
Patate	100	150	200	200	200-250	200-250	200-250
Pizza							
Pasta per pizza	-	150	150	200	250	250	250
Mozzarella fior di latte	-	30	30	40	50	50	50

*Fino a 2 anni, devono essere utilizzati legumi decorticati o passati.

** Il prosciutto crudo non va somministrato nel nido e nella scuola d'infanzia

*** Da non utilizzare al di sotto dei 2 anni



Tabella 4.17: Frequenza degli alimenti settimanale ed su quattro settimane per i menù scolastici

PIATTI	FREQUENZA settimanale	FREQUENZA mensile
PRIMI PIATTI a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro...) asciutti	3-4	12-16
PRIMI PIATTI a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro...) in brodo (passati, creme, zuppe, minestre, ecc.)	1-2	4-8
PIATTO UNICO	1-2	4-8
SECONDI PIATTI		
Carne «rossa» (bovino, suino)	0-1	2-3
Carne «bianca» (avicunicola, ossia pollo, tacchino e coniglio)	1	4
Pesce	1-2	4-8
Bastoncini di merluzzo surgelati non prefritti/crocchette di pesce - prodotto pronto		0-1
Tonno (no al nido e scuola d'infanzia)		0-1
Legumi (piselli, fagioli, ceci, lenticchie)	1-2	4-8
Uova	0-1	2-4
Formaggi	0-1	2-4
Salumi (prosciutto crudo o cotto)		0-2
VERDURA CRUDA e/o COTTA	5	Tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	5	Tutti i giorni
PANE	5	Tutti i giorni
PATATE/PURE'	0-1	0-4
YOGURT*		4
PRODOTTI DA FORNO DOLCI *		1

* Da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione privilegiando quest'ultima, e prevenendo l'utilizzo del dolce o dello yogurt come eventuale integrazione del piatto unico.



4.5 TIPOLOGIE DI MERENDE

Le merende di metà mattina e di metà pomeriggio devono fornire una piccola quantità di energia rispetto alla quota totale giornaliera; circa il 5% a metà mattina e il 5-10% per lo spuntino del pomeriggio per poter consentire di arrivare ai pasti principali con un adeguato appetito fisiologico.

Per la merenda del mattino va preferito il consumo di frutta fresca di stagione che potrà essere somministrata, a seconda dell'età, grattugiata, frullata, come macedonia, intera.

Per la merenda del pomeriggio va privilegiato il consumo di frutta fresca di stagione alternandolo a diversi spuntini di facile digestione come ad es latte intero o parzialmente scremato pastorizzato o yogurt bianco o alla frutta abbinati a pane o prodotti da forno quali fette biscottate, cereali, biscotti secchi, ecc.; prodotti senza grassi tropicali né idrogenati (parzialmente o totalmente).

Vanno evitati succhi di frutta ed eventualmente sostituiti con spremute d' arancia fresche o infusi alla frutta o tè deteinato senza aggiunta di zuccheri.

Tabella 4.18: TIPOLOGIE DI MERENDE E GRAMMATURE

ALIMENTI	ASILO NIDO	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	SCUOLA SUPERIORE
frutta fresca di stagione	100	100	150	200	200
Yogurt naturale intero (per il nido) o parzialmente scremato con aggiunta di frutta fresca di stagione	125	125	125	125	125
	50	100	150	200	200
Yogurt intero (per il nido) alla frutta con aggiunta di cereali ¹	125	125	125	125	125
	5	10	20	30	30
Pane comune o fette biscottate ¹ con marmellata o miele, o crema di nocciole ¹ o cioccolato fondente ¹	20	30	50	50	50
	15 (due fette)	15 (2 fette)	21 (3 fette)	28 (4 fette)	28 (4 fette)
	10	15	15	30	30
	/	10	10	15	20
	/	10	10	15	20
Latte intero (per nido) o parz scremato con biscotti secchi ¹ o crackers ¹	100 ml	100 ml	150 ml	150 ml	150 ml
	10	15	20	25	30
	10	15	20	25	30
Bruschetta di: pane comune o integrale con pomodoro, origano e olio extra vergine d'oliva	20	30	50	50	50
	2	3	5	5	5
Merenda da limitare a non più di una volta alla settimana					
Gelato fior di latte ¹ o alla frutta ¹	50	50	50	80	80
Dolce da forno ^{1 e 2} (es. torta di mele, crostata alla frutta o dolce allo yogurt)	30	30	40	60	60
	30	30	40	50	60
budino alla vaniglia o al cacao ^{1 e 2}	125	125	125	125	125



- 1 Preferire prodotti a minor contenuto di sale, privi di grassi tropicali e grassi idrogenati.
- 2 Preferire prodotti da forno di produzione artigianale o preparati in loco.

4.6 SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata: forniscono energia di pronto e facile utilizzo;
- yogurt e latte: assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta fresca (anche come frullati) garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico, come la frutta e lo yogurt, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

A cena:

consultando il menù e la tabella sottostante scegliere preferibilmente alimenti diversi da quelli già consumati a pranzo in mensa.

Esempio:

- se a **pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: minestra, carne, verdura e pane
 - a **cena**: riso o pasta, formaggio o uova o legumi o pesce, verdura e pane.
- se a **pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: pasta, prosciutto, uova o formaggio, verdura e pane
 - a **cena**: minestra di qualsiasi tipo, carne o pesce o legumi, verdura e pane.

4.7 ALCUNI CONSIGLI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Le Linee Guida per una sana alimentazione italiana pubblicate nel 2002 sono uno strumento importante, anche se un po' datato, perché danno una serie di suggerimenti e consigli mirati a favorire le scelte alimentari che più si accordano con un buono stato di salute.

Riportiamo di seguito un riassunto delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana integrate con alcuni suggerimenti specifici per la ristorazione scolastica

CONTROLLARE IL PESO E MANTENERSI ATTIVI

Avere un adeguato peso sin dall'infanzia è importante per crescere in salute.

Lo studio "Okkio alla Salute" del 2014 condotto nel nostro Paese dove sono stati rilevate le abitudini alimentari dei bambini di 8 anni ha evidenziato che il 20,9% dei bambini Italiani ha un problema di sovrappeso e il 9,8% è obeso. Nel Veneto i bambini che presentano sovrappeso sono il 17,4% e quelli obesi sono il 7%.

L'eccesso di peso è un fattore di rischio per l'insorgenza di malattie quali il diabete, l'ipertensione, patologie dell'apparato cardiocircolatorio, alcuni tipi di tumori ed altre malattie croniche.

Dall'altra parte anche l'eccessiva magrezza compromette molte funzioni metaboliche ed endocrine, rende meno resistenti alle infezioni, diminuisce la resistenza delle ossa, riduce le capacità mentali e le relazioni della persona.

Per promuovere la crescita e lo sviluppo è necessario educare i bambini ad una sana alimentazione varia ed equilibrata, indirizzata verso scelte preferenziali di alimenti a bassa densità energetica e con un buon quantitativo di vitamine, sali minerali e fibra, come ortaggi e frutta freschi che hanno un alto potere saziante. È fondamentale, inoltre, educare il bambino ad uno stile di vita attivo, che permette un miglior controllo del peso e la formazione di uno scheletro più robusto. L'attività fisica è inoltre importante per prevenire alcune patologie cronico-degenerative.

La ristorazione scolastica può rappresentare un importante momento educativo che indirizza verso scelte alimentari ottimali.



Come comportarsi a scuola

- favorire l'adesione a progetti che promuovono il consumo di merende sane (es. Frutta nelle Scuole);
- favorire l'adesione a progetti che favoriscono il movimento (es. Pedibus);
- in mensa l'unico "bis" da incentivare sono i contorni di verdure (evitando le patate) e la frutta (quest'ultima anche consumata nello spuntino di metà mattino).

PIÙ CEREALI, LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

In un'alimentazione equilibrata il 55-60 % circa delle calorie della razione giornaliera dovrebbe provenire dai carboidrati, di questi non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (fruttosio, lattosio, saccarosio) e il restante di carboidrati complessi (amido).

I carboidrati complessi e semplici contenuti nei gruppi alimentari dei cereali, della frutta e della verdura sono un'ottima fonte calorica per il bambino, poiché sono assorbiti facilmente e non producono scorie metaboliche, inoltre sono una buona fonte di fibra alimentare.

Il consiglio è quello di consumare quotidianamente più porzioni di ortaggi e frutta fresca, ed aumenta il consumo di legumi sia freschi che secchi, alternare i vari tipi di cereali pane, pasta, riso, orzo, farro, miglio, ecc., preferendo quelli integrali.

Come comportarsi a scuola

- favorire l'inserimento nei menù scolastici di alimenti integrali o semintegrali e cereali di vario tipo (orzo, farro, miglio,...);
- favorire l'inserimento nei menù scolastici di legumi (fagioli, ceci, lenticchie,...) o piatti a base di legumi (pasta e fagioli, riso e piselli,...);
- inserire nei menù scolastici tutti i giorni 1-2 porzioni di verdura seguendo il più possibile la stagionalità. Per favorire il consumo di verdura proporla all'inizio del pasto (come antipasto);
- inserire nei menù scolastici tutti i giorni almeno 1 porzione di frutta seguendo il più possibile la stagionalità;
- proporre frutta e verdura di colore diverso nell'arco di una settimana per assicurare la più alta variabilità di scelta possibile;
- frutta e pane non consumati dal bambino a scuola possono essere portati a casa.

QUANTI GRASSI, QUALI GRASSI

Per stare bene è necessario introdurre un'adeguata quantità di grassi con l'alimentazione, infatti oltre a fornire energia essi apportano anche acidi grassi essenziali e favoriscono l'assorbimento delle vitamine liposolubili e degli antiossidanti.

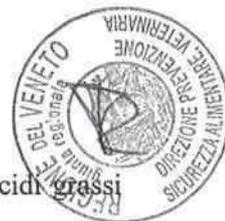
La quantità di grassi necessaria a garantire un buono stato di salute varia in relazione al sesso, all'età, alla taglia fisica ed allo stile di vita.

Nelle modalità di cucina privilegiare le cotture al cartoccio, forno e cotture al vapore che riducono l'utilizzo dei grassi nella cottura. Inoltre preferire i grassi di origine vegetale: in particolare l'olio extravergine di oliva e gli oli monoseme. Utilizzare i grassi da condimento a crudo ed evitare i cibi fritti.

Il consumo di pesce va incentivato sia a casa che a scuola, almeno due-tre volte per settimana includendo quello azzurro. Gli acidi grassi polinsaturi contenuti nel pesce sono noti per la loro azione di protezione nei confronti delle malattie cardiovascolari.

Come comportarsi a scuola

- nei menù scolastici inserire almeno 1-2 volte alla settimana il pesce che è la fonte principale di acidi grassi omega-3;
- in cucina utilizzare prevalentemente l'olio extravergine di oliva, meglio se a crudo;



- evitare i prodotti che contengono come ingrediente olio di palma, cocco e palmisti ed acidi grassi idrogenati.

ZUCCHERI, DOLCI E BEVANDE ZUCCHERATE: COME E QUANTI

Nell'ottica di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale è importante ridurre il consumo degli zuccheri semplici e quindi vanno limitati gli snack e i cibi o le bevande addizionate in zucchero. Vanno preferiti i dolci a ridotto contenuto in grassi e a maggior contenuto di carboidrati complessi come i prodotti da forno della tradizione italiana e le torte non farcite.

Ai carboidrati vengono inoltre attribuite particolari responsabilità nel provocare la carie dentaria: diventa fondamentale una opportuna e sollecita igiene orale per ridurre il rischio di carie.

Nello studio "Okkio alla Salute" del 2014 emerge che il 44% dei bambini del Veneto di 8 anni consuma una o più volte al giorno delle bevande zuccherate. L'introduzione costante di zucchero può dare grossi problemi alla salute. E' importante che i bambini si dissetino con l'acqua e limitino il più possibile il consumo di bevande zuccherate.

Come comportarsi a scuola

- per dissetarsi bere acqua in abbondanza;
- evitare il consumo di bevande zuccherate e/o gassate (thè, succhi di frutta, aranciata, cola,...);
- festeggiare i compleanni del mese in un'unica occasione, dando la preferenza a dolci che contengono basse quantità di grassi e zuccheri;
- non si dovrebbero aggiungere zuccheri nell'alimentazione dei bambini al di sotto dei due anni di età;
- nei distributori automatici, laddove presenti, favorire l'offerta di alimenti salutari come frutta e verdura, yogurt e prodotti da forno a basso contenuto di sale e di grassi.

BEVI OGNI GIORNO ACQUA IN ABBONDANZA

L'equilibrio idrico deve essere mantenuto bevendo acqua tanto di rubinetto quanto quella in bottiglia, entrambe sicure e controllate.

L'organismo perde in continuazione acqua con la sudorazione, la respirazione e quindi occorre bere a sufficienza ogni giorno 1,5 - 2 litri di acqua, assecondando sempre il senso di sete anzi tentando di anticiparlo. I bambini sono più esposti al rischio di disidratazione perciò devono bere spesso e in piccole quantità, lentamente soprattutto se l'acqua è fredda.

Come comportarsi a scuola

- in mensa somministrare acqua ed evitare qualsiasi altro tipo di bevanda;
- durante e dopo l'attività fisica è necessario bere acqua per reintegrare prontamente e tempestivamente le perdite dovute alla sudorazione.

IL SALE? MEGLIO NON ECCEDERE

Gli italiani consumano generalmente molto più sale di quello che fisiologicamente è necessario.

Questo eccessivo consumo non è senza rischi, poiché potrebbe favorire l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa, soprattutto nelle persone predisposte.

In natura il sodio è contenuto in quasi tutti gli alimenti ma generalmente in quantità modeste.

Quindi la parte più consistente di quello ingerito quotidianamente deriva dal sale aggiunto a tavola, dal sale aggiunto durante la cottura e dal sale dei prodotti trasformati ai quali viene aggiunto per ragioni tecnologiche di conservazione o di sapidità.

Ridurre la quantità di sale che si consuma quotidianamente non è difficile, soprattutto se la riduzione avviene gradualmente.

Il nostro palato si adatta facilmente al livello corrente ed è quindi possibile rieducarlo a cibi meno salati;



entro pochi mesi o addirittura settimane, questi cibi appariranno sapidi al punto giusto, mentre sembreranno troppo salati quelli conditi nel modo precedente.

Per prevenire e combattere la carenza di iodio e l'insorgenza del gozzo, le Autorità Sanitarie promuovono l'uso del sale iodato. Si tratta di un normale sale a cui è stato aggiunto dello iodio e che va consumato nelle quantità abituali per condire e cucinare, in sostituzione e non in aggiunta a quello normale.

Come comportarsi a scuola

- ridurre il sale nella preparazione e condimento delle pietanze, preferendo l'uso del sale iodato;
- non aggiungere sale nelle pappe dei bambini almeno per tutto il primo anno di età;
- evitare l'uso di condimenti alternativi contenenti sodio (dado per brodo, ketchup, senape);
- per insaporire i cibi preferire l'uso di erbe aromatiche.

COME E PERCHÈ VARIARE

Oltre all'energia fornita da proteine, grassi e carboidrati, gli alimenti ci devono assicurare una serie di sostanze nutrienti indispensabili, quali aminoacidi essenziali, vitamine, minerali e acidi grassi essenziali. Sono sostanze che l'organismo non riesce a costruire da solo e che quindi dobbiamo assicurarci attraverso l'alimentazione abituale.

Non esiste l'alimento completo che contenga tutte le sostanze nella giusta quantità e che sia in grado di soddisfare da solo tutte le necessità nutritive dell'organismo. Di conseguenza, il modo più semplice e sicuro per garantire, in misura adeguata, l'apporto di tutte le sostanze nutrienti indispensabili, è quello di variare il più possibile le scelte e di combinare opportunamente i diversi alimenti.

Comportarsi in questo modo significa non solo soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori, ma anche evitare il pericolo di squilibri nutrizionali e di conseguenti squilibri metabolici.

Inoltre variare le scelte nutrizionali riduce il rischio dell'ingestione ripetuta e continuativa sia di sostanze estranee eventualmente presenti nei cibi, sia di composti antinutrizionali contenuti naturalmente in alcuni alimenti.

Per comporre un menù equilibrato è necessario inserire gli alimenti appartenenti ai diversi gruppi alimentari, alternandoli nei vari pasti della giornata:

GRUPPI ALIMENTARI	Alimenti	Principali caratteristiche nutrizionali
Gruppo cereali, loro derivati e tuberi	Pane, pasta, riso, mais, avena, orzo, farro, fette biscottate, polenta, patate	Carboidrati complessi e fibra (se integrali)
Gruppo frutta e verdura	Frutta, verdura di stagione e legumi freschi	Vitamine, sali minerali e fibra
Gruppo latte e derivati	Latte, yogurt, latticini, formaggi	Proteine ad alto valore biologico e calcio
Gruppo carne, pesce, uova, legumi secchi	Carni fresche, prodotti a base di carne crudi o cotti (salumi e affettati), prodotti ittici, uova, legumi secchi	Proteine ad alto/medio valore biologico e ferro
Gruppo grassi da condimento	Olio extravergine di oliva, oli monoseme	Grassi insaturi

Come comportarsi a scuola

- garantire la presenza di un menù vario articolato almeno su 4 settimane che preveda la presenza di tutti i gruppi alimentari;
- garantire la presenza di menù stagionali (primaverile-estivo e autunnale-invernale);
- alternare gli alimenti anche all'interno di ogni gruppo alimentare;
- preferire frutta e verdura di stagione.

CONSIGLI SPECIALI PER PERSONE SPECIALI

BAMBINI E RAGAZZI IN ETÀ SCOLARE

Consuma la prima colazione, suddividi opportunamente la tua alimentazione nel corso della giornata e scegli



più frequentemente ortaggi e frutta.

Evita di eccedere nel consumo di alimenti dolci e di bevande gassate, e di concederti con troppa frequenza piatti tipici del fast - food all'americana.

Dedica almeno 1 ora al giorno all'attività fisica e al movimento (camminare, giocare all'aperto, ecc.).

ADOLESCENTI

Evita di adottare - al di fuori di ogni controllo - schemi alimentari particolarmente squilibrati e monotoni, solo perché di moda.

Fai particolare attenzione, specialmente se sei una ragazza, a coprire i propri aumentati bisogni in ferro e calcio: seguire alcune tendenze in voga presso i giovani che portano ad escludere dalla dieta alimenti come carne e pesce (ottime fonti di ferro) e latte e derivati (ottime fonti di calcio) rende molto difficile questa copertura e quella della vitamina B12 e non trova giustificazioni scientifiche.

LA SICUREZZA DEI TUOI CIBI DIPENDE ANCHE DA TE

Di seguito vengono riportati alcune regole importanti per la sicurezza degli alimenti:

- Varia la scelta di alimenti, anche per ridurre i rischi di ingerire in modo ripetuto sostanze estranee presenti negli alimenti che possono essere dannose.
- In particolare, per anziani, lattanti, bambini e donne in stato di gravidanza, è necessario evitare del tutto il consumo di alimenti animali crudi o poco cotti, quali ad esempio: uova poco cotte o salse a base di uova crude (zabaione, maionese fatta in casa), carne al sangue, pesce crudo, frutti di mare crudi .
- Fai attenzione alle conserve casalinghe (specie sott'olio o in salamoia). Devono essere preparate rispettando scrupolose norme igieniche. Non assaggiare mai una conserva sospetta.
- Non lasciare raffreddare un alimento già cotto fuori dal frigorifero troppo a lungo e senza coprirlo. Andrebbe messo in frigorifero al massimo entro due ore dalla cottura (un'ora l'estate). Quando utilizzi avanzi, riscaldali fino a che non siano molto caldi anche al loro interno.
- Non scongelare alimenti di origine animale a temperatura ambiente. Se non li puoi cucinare direttamente, riponili in anticipo in frigorifero o mettili a scongelare nel microonde.
- Evita il contatto nel frigorifero tra alimenti diversi, conservando gli avanzi in contenitori chiusi, le uova nel loro contenitore d'origine, ecc.
- Non avere un'eccessiva fiducia nella capacità' del frigorifero di conservare troppo a lungo i tuoi cibi: non svolge nessuna azione di bonifica e non conserva in eterno gli alimenti.

CONCLUSIONI

Un'alimentazione equilibrata deve avere come obiettivo il benessere e la salute per l'intera popolazione, senza tuttavia mortificare i sensi e il piacere della buona tavola.

Le Linee Guida suggeriscono un modello di comportamento alimentare che potrà essere agevolmente attuato nel rispetto delle tradizioni alimentari di un paese mediterraneo come l'Italia.

(Fonte - Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana)



ALLEGATO 5

**“NUTRIVENDING”:
LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ
NUTRIZIONALE NEI CAPITOLATI D’APPALTO PER DISTRIBUTORI
AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE**



5.1 CAPITOLATO D'APPALTO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER ALIMENTI E BEVANDE

PREMESSA

L'elaborazione delle linee di indirizzo per i capitolati d'appalto nel settore del vending si inserisce all'interno del percorso di promozione della salute delineato dal Piano Sanitario Nazionale 2006-2008 e dal Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018. Tra le azioni di prevenzione dell'obesità, tali documenti indicano il miglioramento della qualità e della tipologia dei prodotti presenti nei distributori automatici, anche attraverso una maggiore offerta di frutta e verdura. In tale ambito, pertanto, viene sollecitato lo sviluppo di forme di collaborazione con i gestori del vending.

Il Progetto "Nutrivending", nato dalla collaborazione tra Regione del Veneto, Settore Sanità e Settore Agricoltura, Confindustria – in particolare CONFIDA - e istituzioni scolastiche, utilizza i distributori automatici per favorire l'adozione di sani stili di vita e permette di usare in modo integrato e sinergico diversi mezzi di promozione della salute, associando a strumenti di informazione e comunicazione la possibilità di scegliere alimenti salutari.

Utilizzare i distributori automatici consente, non solo di entrare in contatto con un numero molto elevato di persone, ma anche di intervenire nel momento stesso in cui si sceglie quali alimenti consumare, potenziando quindi l'efficacia dei messaggi di sensibilizzazione nell'orientare i comportamenti. Ciò è coerente con le richieste dell'opinione pubblica – frequenti a livello sia internazionale sia nazionale – di una maggiore attenzione alla qualità ed agli aspetti nutrizionali degli alimenti offerti dai distributori.

Lo scopo del presente documento è favorire la diffusione di una cultura della prevenzione e della promozione della salute anche attraverso una gestione del capitolato d'appalto più attenta al mantenimento dello stato di salute e dei fattori che lo influenzano.

LE ATTIVITÀ: IL MARKETING MIX

Si caratterizza per l'innovativo utilizzo del marketing sociale, che pone, a fianco delle attività di comunicazione per la salute (*promotion*), interventi sul prodotto (*product*), sui canali di distribuzione (*place*) e sul prezzo (*price*): le "4 P" del marketing mix.

Coerentemente con la pianificazione del marketing sociale, le attività del progetto possono essere suddivise in:

informazione, educazione e sensibilizzazione (*promotion*) su sani stili di vita e sul progetto mediante:

- l'utilizzo nei distributori automatici di bicchieri di plastica con slogan di sensibilizzazione
- l'allestimento di un display accanto al distributore, su cui vengono poste delle locandine sul progetto e su sani stili di vita
- l'animazione del "punto vendita" con un adesivo sul pavimento per favorire l'individuazione del distributore con gli alimenti salutari e per stimolare l'interesse dei destinatari del progetto
- l'utilizzo di adesivi sui prodotti salutari, per renderli facilmente distinguibili rispetto a quelli tradizionali

offerta degli alimenti salutari attraverso i distributori automatici (*product*) come frutta e verdura, yogurt, succhi di frutta ecc.

localizzazione dei distributori (*place*): i distributori devono essere collocati in posti facilmente accessibili e visibili

contenimento dei prezzi (*price*): l'elevata quantità di prodotti venduti giornalmente permette di contenere i prezzi; inoltre l'affidamento del servizio rispetta il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

FORNITURA ALIMENTI

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

L'etichettatura di tali alimenti dovrà essere conforme al regolamento 1169/2011 e riportare l'etichettatura nutrizionale.

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza



nazionale, prodotti **DOP** (denominazione di origine protetta) e **IGP** (indicazione geografica protetta) e i prodotti provenienti da **agricoltura biologica** (in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazione), offrendo la possibilità di scegliere prodotti equo e solidali e prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti *gluten free*).

I prodotti alimentari non devono essere derivanti da **OGM** e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione del Veneto n°6 del 01.03.2002).

La Ditta dovrà presentare al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio le schede tecniche dei prodotti alimentari proposti.

Frutta e verdura: Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione degli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

La scelta avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di stagione, di norma di provenienza nazionale ed evitando la frutta esotica. La macedonia sarà senza zucchero e con il limone come conservante. La frutta può essere fresca oppure secca od essiccata.

La frutta essiccata/disidratata non dovrà contenere conservanti e/o olio di palma. La frutta secca deve essere al naturale, cioè non salata e/o addizionata di conservanti o aromi.

Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera modificata.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, yogurt bianco dolce, yogurt da bere con fermenti probiotici con un contenuto di zuccheri semplici inferiore a 12 g/100 g per quelli alla frutta e di 6 g/100 g per quelli bianchi.

Succhi di frutta: Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta.

Prodotti da forno: preferire i crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Sono da preferire i prodotti a basso contenuto di sodio: sodio <0.12 g/100 g o sale <0.3 g/100 g di prodotto.

Merendine e dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio crostate di frutta o di confettura di frutta.

Formaggio: scegliere i formaggi DOP, utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi.

Il formaggio (tipo grana o parmigiano) può essere fornito come tale in confezioni monoporzione.

Prosciutto: scegliere i prodotti DOP o IGP.

Utilizzare prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati e lattosio, ottenuto dalla coscia

Acqua: naturale, gassata e leggermente gassata in alternativa delle bibite zuccherate.

Si fa presente che i prodotti contenenti grassi aggiunti possono contenere esclusivamente olio extra vergine di oliva oppure olio monoseme di arachide, di mais o di girasole

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei prodotti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti ed in particolare:



- Igiene degli alimenti e della nutrizione;
- Merceologia degli alimenti;
- Controllo di qualità.

VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di verificare la qualità del servizio.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi.

CONTROLLI E PENALITÀ

Obbligo di stipula di contratti assicurativi (per coprire eventuali danni in caso di tossinfezione/intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio) con definizione del massimale, delle cauzioni da versare a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;

ratifica delle penalità e delle modalità di risoluzione del contratto.

Si ritiene che sia da consigliare, tra le clausole standard da inserire nel contratto, una che escluda i subappalti.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
- Ritardo nella consegna rispetto alla frequenza definita nel capitolato.
- Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.

L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato.
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante.
- Subappalto del servizio.
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento e nei distributori.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art 95, d.lgs. 50/2016 (nuovo Codice degli Appalti).

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

**1) prezzo: punti 60**

Qualora l'offerta della ditta sia riferita al canone di concessione dei locali per l'installazione dei distributori automatici si farà riferimento all'offerta più alta.

All'offerta col prezzo più alto verranno attribuiti 60 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO=

60 x valore offerta più alta (riferito al canone di concessione)/ valore singola offerta

Se invece si fa riferimento all'offerta della ditta relativa ai prodotti alimentari si farà riferimento al prezzo più basso o alla media dei prezzi più bassa.

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 60 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO=

60 x valore offerta più bassa (riferito alla media dei prezzi)/valore singola offerta

2) qualità: punti 40

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella.

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 PUNTI
1. CONFIDA	Da 0 a 5
Adesione alla Carta dei Servizi della CONFIDA da comprovarsi con l'adesione alla carta dei servizi CONFIDA o con un prodotto similare	
2. PRODOTTI NUTRIZIONALMENTE MIGLIORATIVI	Da 0 a 15
<p><i>Frutta e verdura:</i> Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione degli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).</p> <p>La scelta avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di stagione, di norma di provenienza nazionale ed evitando la frutta esotica.</p> <p>La macedonia sarà senza zucchero e con il limone come conservante.</p> <p>La frutta può essere fresca oppure secca od essiccata.</p> <p>La frutta essiccata non dovrà contenere conservanti e/o olio di palma.</p> <p>La frutta secca deve essere al naturale, cioè non salata e/o addizionata di conservanti o aromi.</p> <p>Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera modificata.</p>	Da 0 a 3
<i>Yogurt:</i> utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, yogurt bianco dolce, yogurt da bere con fermenti probiotici con un contenuto di zuccheri semplici inferiore a 12 g/100 g.	Da 0 a 2



Succhi di frutta: Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta	Da 0 a 2
Merendine e dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio crostate di frutta o di confettura di frutta. I grassi aggiunti saranno esclusivamente olio extravergine di oliva oppure olio monoseme (arachide, mais, girasole)	Da 0 a 2
Formaggio: scegliere i formaggi DOP, utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi. Prosciutto: scegliere i prodotti DOP o IGP. Utilizzare prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia	Da 0 a 3
Prodotti da forno: preferire i crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole. Sono da preferire i prodotti a basso contenuto di sodio: sodio <0.12 g/100 g o sale <0.3 g/100 g di prodotto.	Da 0 a 3
3. QUALITA' E PROVENIENZA DEI PRODOTTI	Da 0 a 10
Frutta, verdura, cereali, pane e prodotti da forno, formaggio e yogurt devono provenire per almeno il 40% da produzione biologica	Da 0 a 2
Frutta, verdura, cereali, pane e prodotti da forno, formaggio e yogurt devono provenire per almeno il 20% da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP e STG	Da 0 a 2
L'affettato deve provenire per almeno il 15% da produzione biologica e per almeno il 20% da prodotti DOP e IGP	Da 0 a 2
Presenza di prodotti del circuito equo e solidale	Da 0 a 2
Presenza di prodotti destinati a categorie particolari (es. gluten free, yogurt senza lattosio o vegetali...)	Da 0 a 2
4. PROGETTO	Da 0 a 5 punti
Adesione a progetti di comunicazione nutrizionale e di socialmarketing Punteggio da graduare in base al progetto di Social marketing e alla qualità del messaggio nutrizionale e di stile di vita	
5. QUALITA'	Da 0 a 5 punti
Monitoraggio sulla qualità percepita dall'utenza del servizio di vending	
<i>Con i punti 2, 3, e 4, si vuole dare maggior valore all'utilizzo di prodotti nutrizionalmente migliorativi quali prodotti da forno con olio e.v. di oliva, frutta e verdura presentati in modo appetibile, crackers non salati in superficie e ai progetti di comunicazione nutrizionale e di socialmarketing</i>	

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 117/210



ALLEGATO 6
DIETE SPECIALI



6.1 INTRODUZIONE

Negli ultimi decenni si è osservata una grande attenzione da parte di medici e cittadini nei confronti delle reazioni avverse ad alimenti, ovvero di quelle situazioni in cui gli alimenti da amici dell'uomo diventano nemici, e provocano "fastidi" e danni alla salute.

Nelle revisione delle precedenti Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica, si è ritenuto importante dedicare un capitolo a questo aspetto per essere di aiuto e di guida nell'affrontare l'alimentazione anche di coloro che presentano diagnosi di reazione avversa agli alimenti come nel caso della celiachia, dell'intolleranza al lattosio e delle allergie ad alimenti che con maggior frequenza ricorrono nella nostra popolazione.

Nelle intolleranze e nelle allergie ad alimenti, l'alimentazione svolge un ruolo paragonabile ad una vera e propria terapia. Per questo motivo vi è necessità che il Medico Curante dopo un iter diagnostico comprovato dall'esecuzione di tests scientificamente validati al livello internazionale, compili un certificato con la diagnosi di allergia/intolleranza alimentare corredato dalle indicazioni dietetiche appropriate alla diagnosi. Tale tipo di trattamento dovrà essere seguito con notevole rigore e per la durata della prescrizione.

Secondo le stime più recenti, l'allergia alimentare in età pediatrica ha un valore medio di prevalenza in Italia del 5% ed in Europa del 5-8%. La stima approssimativa nella popolazione adulta è del 4-8%. Tuttavia la percezione globale di "Allergia Alimentare" nella popolazione generale risulta molto più alta intorno al 25%. L'obiettivo delle Linee di Indirizzo è quello di offrire suggerimenti per organizzare una ristorazione collettiva che offra un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" mantenendo l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

A seguito dell'inserimento nelle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica di regimi dietetici dettati da motivi ideologici, etici o religiosi, sempre più Comuni e Scuole richiedono ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione informazioni sulla loro applicabilità.

La sostituzione di alimenti correlata a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori.

Le diete etico religiose e culturali possono fornire insufficienti quantità di alcuni nutrienti, quindi sarebbe opportuno che i richiedenti siano assistiti da professionisti della nutrizione al fine di garantire la crescita e lo sviluppo dei bambini.

6.2 PROTOCOLLO PER RICHIESTA DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E COMUNICAZIONE AL SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (MODULO A, MODULO B, MODULO C)

Il genitore del bambino che necessita di una dieta speciale per motivi di salute dovrà farne richiesta all'ufficio competente del Comune/scuola privata, compilando e consegnando l'apposito **modulo A** (modulo richiesta) corredato di certificato del medico curante (vedi **modulo B**, esempio di certificato con le minime indicazioni necessarie per diete speciali ai fini della ristorazione scolastica) attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica.

Gli uffici comunali competenti e le scuole private, sono tenuti ad inviare, ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), ai fini della valutazione e validazione dei menù per diete speciali, entro 15 gg **dall'acquisizione** di ogni nuovo certificato medico, il **modulo A** e il **modulo B** (certificato medico) ed il relativo menù dietetico corredato di ricettario elaborato secondo il regolamento UE 1169/2011.

Per l'eventuale richiesta di predisposizione di dieta speciale per motivi sanitari, si rimanda alla disponibilità di risorse dei SIAN competenti per territorio, in tale caso è necessario compilare il modulo D.

Ai fini della raccolta dei dati epidemiologici, ogni anno (entro il mese di maggio) dovrà essere inviato il modulo C. Il SIAN competente per il territorio valuta, richiede eventuali modifiche ed integrazioni e valida i menù dietetici (comprensivi di colazione, merende, pranzo, cena, consumati in ambito scolastico).

Sia per la **GESTIONE DIRETTA** che per la **GESTIONE INDIRETTA** il personale competente adegua il menù con sostituzione degli alimenti/ingredienti e delle modalità di preparazione, quindi invia la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) al SIAN competente per il territorio. Sarà competenza



del SIAN inviare il menù validato al richiedente.

In un secondo tempo, il SIAN potrà provvedere al sopralluogo presso il centro cottura, con verifica della preparazione dei pasti, e presso la mensa, con verifica della distribuzione dei pasti.

Nel caso in cui la dieta speciale prosegua per più di un anno scolastico, è necessario consegnare ogni anno, entro il mese di settembre, il modulo A ed il corrispondente certificato medico (in vigore) all'ufficio competente del Comune/scuola privata.

Se il bambino è affetto da condizioni permanenti (es: celiachia, diabete, favismo, altro) la prima richiesta sarà valida per tutto il percorso scolastico del bambino (il genitore potrà munirsi di fotocopia del primo certificato medico da presentare alle amministrazioni scolastiche qualora venga richiesto).

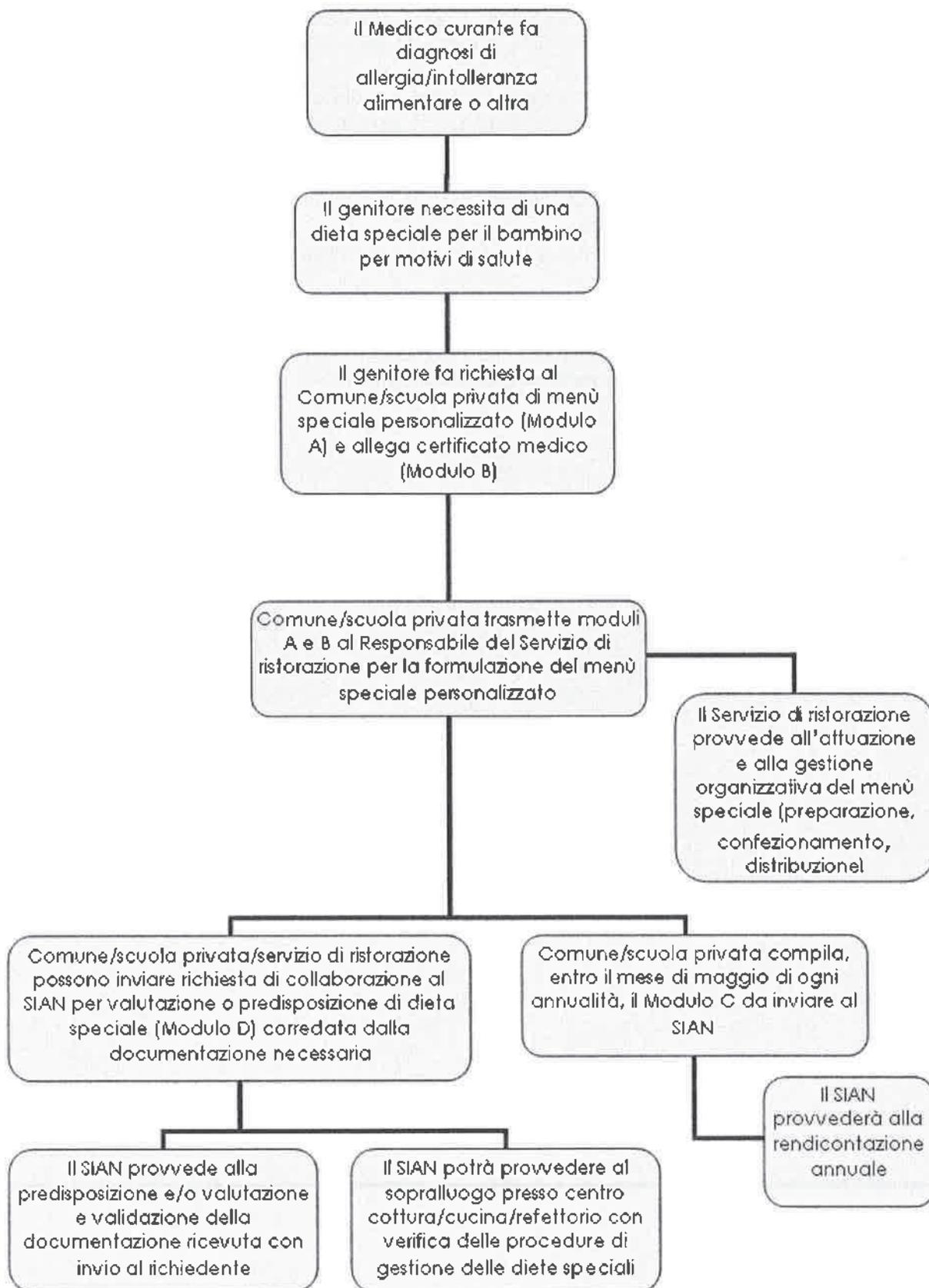
Per sospendere anticipatamente la dieta speciale è necessario darne comunicazione direttamente all'ufficio competente del Comune/scuola privata. La comunicazione dovrà essere corredata di certificato del medico curante attestante la sospensione della dieta.

Se il bambino ha un malessere temporaneo è possibile richiedere una dieta di transizione per una durata massima di circa 3 giorni.

I Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, come previsto dalla normativa vigente e secondo tariffario unico regionale delle prestazioni rese dai D.P. Regione del Veneto, effettuano su richiesta, la valutazione nutrizionale di menù e/o diete speciali per motivi sanitari.



DIAGRAMMA DI FLUSSO MENU DIETE SPECIALI





6.2.1 MODULO A: Fac simile di MODULO DI RICHIESTA di DIETA SPECIALE per motivi sanitari per il servizio di refezione scolastica (da consegnare al genitore da parte dell'amministrazione comunale o della scuola se privata)

Istruzioni per la riconsegna del modulo

La richiesta, con allegato il certificato del medico curante ed elenco alimenti da escludere dalla dieta, deve essere recapitata all'ufficio competente del Comune di appartenenza della scuola pubblica o all'amministrazione scolastica se si tratta di scuola privata.

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome) _____ genitore o esercitante potestà genitoriale del/la bambino/a _____ nato/a _____ il _____ residente in _____ via/piazza _____ n. _____ tel. abitazione n° _____ tel. Ufficio/cellulare n° _____ che frequenta la classe _____ sez. _____ della scuola _____ per l'anno scolastico _____ / _____

Il bambino/a è presente in mensa nei seguenti giorni

L	M	M	G	V
---	---	---	---	---

Contrassegnare i pasti consumati in ambito scolastico

Colazione	Merenda di metà mattina	Pranzo	Merenda di metà pomeriggio	Cena
-----------	-------------------------	--------	----------------------------	------

CHIEDE

la somministrazione alla proprio/a figlio/a di (barrare la casella interessata)

- Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare a tal fine si allega Certificato del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione
- Dieta speciale per la celiachia a tal fine si allega certificazione del medico curante con diagnosi
- Dieta speciale per altre condizioni permanenti a tal fine si allega certificazione del medico curante con diagnosi ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 D. LGS. 196/2003

desideriamo informarla che il D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dati personali" prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Pertanto, ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, le forniamo le seguenti informazioni:

- 1) i dati da lei forniti verranno trattati per la seguente finalità: somministrazione di dieta speciale o dieta di transizione, adattamento della tabella dietetica del centro cottura, interventi di sorveglianza nutrizionale da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN della ASL competente per territorio;
- 2) il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale/informatizzato;
- 3) il conferimento dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o la dieta di transizione;
- 4) il diniego a fornire i dati personali e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre a suo figlio/a la dieta;
- 5) i dati saranno utilizzati dai dipendenti comunali incaricati del trattamento, dal personale della ditta gestore del servizio di ristorazione presso le scuole, dal personale sanitario del SIAN della ASL competente per territorio;
- 6) il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà compreso nei limiti indicati dal Garante per finalità di carattere istituzionale;
- 7) i dati non saranno oggetto di diffusione;
- 8) in ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003;
- 9) il titolare del trattamento è il Comune di competenza o la scuola privata.

Firma dei genitori o affidatari che esercitano la potestà genitoriale.

1) _____ 2) _____

Data _____



6.2.2 MODULO B: ESEMPIO DI CERTIFICATO CON LE INDICAZIONI NECESSARIE PER DIETE SPECIALI AI FINI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Istruzione per la compilazione

DA COMPILARSI A CURA DEL MEDICO CURANTE (preferibilmente PEDIATRA DI LIBERA SCELTA/ MEDICO DI MEDICINA GENERALE) in tutte le sue parti.

Data _____

Si certifica che il bambino/a _____ M F
 Nato/a il _____ presenta:

- ALLERGIA ALIMENTARE**
 possibilità di reazioni gravi fino allo **shock anafilattico** che necessita di pronta disponibilità di Adrenalina autoiniettabile
 SI NO

Rilevato in base alle seguenti procedure diagnostiche:

- Esami in vivo (es: Prick Test, Prick by Prick)
 Esami in Vitro (es: IgE specifiche, RAST, ISAC)
 Biopsia intestinale
 Breath test
 Test di provocazione orale

INTOLLERANZA ALIMENTARE

CELIACHIA

MALATTIA METABOLICA/DEFICIT ENZIMATICO

ALTRA PATOLOGIA _____

N.B. si fa presente che verranno considerate solo certificazioni mediche riportanti tests diagnostici riconosciuti dal Ministero della Salute.

Si richiede pertanto una **DIETA PRIVA DEI SEGUENTI ALIMENTI:**

Durata della dieta speciale

intero ciclo scolastico

intero anno scolastico

n. _____ mesi

Timbro e firma del Medico Curante



6.2.3 MODULO C: Fac simile di MODULO DI COMUNICAZIONE AL SIAN di dieta speciale per il servizio di refezione scolastica.

L'ufficio competente del Comune di _____

L'amministrazione scolastica della scuola _____

in _____ via/piazza _____ n. _____

tel. n° fax

n°

invia la seguente documentazione. Anno scolastico _____ / _____:

- numero..... richieste di dieta speciale per celiachia
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia all'uovo e derivati
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia al latte e derivati
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia ai legumi
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia alla frutta secca/a guscio
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia al pesce e prodotti a base di pesce
- numero..... richieste di dieta speciale per intolleranza al lattosio
- numero..... richieste di dieta speciale per altre intolleranze...
- specificare.....
- numero..... richieste di dieta speciale per favismo
- numero..... richieste di dieta speciale per diabete
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia al grano
- numero..... richieste di dieta speciale per allergia alla soia
- numero..... richieste di dieta speciale per altre condizioni permanenti..
- specificare.....
- numero richieste di diete per motivi religiosi
- numero richieste di diete per motivi etici (vegano/vegetariano, ecc...)

DATA: _____ FIRMA _____

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome _____

Ufficio/settore/ Scuola _____

Indirizzo _____

Tel. _____

FAX _____

e-mail _____

Da consegnarsi entro il mese di maggio di ogni anno scolastico.

**6.2.4 MODULO D: DOMANDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI DIETA/E SPECIALI**(Il SIAN prende in carico la richiesta in base alla disponibilità di risorse)

Al Direttore del SIAN Azienda ULSS

VIA _____

CITTA' _____

PEC: _____

RICHIESTA DI:

predisposizione N. _____ dieta/e speciale

Per una corretta attuazione della dieta speciale, si chiede la collaborazione di codesto SIAN, allegando la seguente documentazione:

- richiesta del genitore o di chi ne fa le veci (mod. A)
- certificato medico (mod. B)
- menù standard e ricettario valutato/validato dal SIAN

La prestazione è soggetta al pagamento secondo il tariffario regionale in vigore (TARIFFARIO UNICO REGIONALE DELLE PRESTAZIONI RESE DAI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AZIENDE ULSS)

Ufficio /Settore _____

Responsabile: _____

Scuola _____

Dirigente _____

DATA: _____ FIRMA _____

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome _____

Ufficio/settore/ Scuola _____

Indirizzo _____

Tel. _____

FAX _____

e-mail _____



6.3 DIETE PER ALLERGIA E INTOLLERANZA

Per la gestione di un'allergia o di un'intolleranza alimentare, diagnosticata dallo specialista, deve essere prescritta una dieta di eliminazione, basata sull'esclusione rigorosa degli alimenti, e loro derivati, che causano i sintomi. A tutt'oggi la dieta di eliminazione rappresenta l'unica terapia dell'allergia e dell'intolleranza alimentare riconosciuta dal mondo scientifico. Anche se ogni alimento può causare allergia, la maggior parte delle reazioni allergiche sono scatenate da un ristretto numero di alimenti: latte vaccino, uovo, soia, grano, pesce, crostacei, arachidi e frutta secca.

Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità di allergene a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti lo contengono, anche solo in tracce, ed eliminarli completamente dalla dieta.

Gli alimenti e gli additivi che più frequentemente sono causa di allergia alimentare sono elencati nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011. Permane comunque, pur con minore frequenza, la possibilità di manifestazioni allergiche e di intolleranze anche ad altre tipologie di alimenti. Secondo quanto indicato dal Regolamento, essi devono risultare elencati chiaramente in etichetta, se presenti come ingredienti, residui, additivi o coadiuvanti tecnologici. Qualora vi siano contaminazioni derivanti dalle pratiche di lavorazione possono essere dichiarati su basi volontarie.

PER SAPERNE DI PIÙ

Allergia Alimentare: avviene quando a seguito dell'assunzione di un alimento, si verifica una reazione avversa, scatenata da un meccanismo immunologico. L'allergia alimentare può essere IgE mediata, se sono coinvolti anticorpi chiamati IgE, o non IgE-mediata quando tali anticorpi non sono rilevabili.

I sintomi di un'allergia alimentare possono coinvolgere diversi apparati: muco/cutaneo (orticaria/angioedema, eritema, dermatite atopica), gastrointestinale (sindrome orale allergica, vomito, diarrea), respiratorio (rinite, edema della glottide, asma), cardiocircolatorio.

Quando si verifica l'interessamento di due o più apparati si delinea un quadro di anafilassi, definita come reazione a rapida insorgenza, potenzialmente fatale.

I sintomi, dopo assunzione/contatto dell'allergene, possono comparire ad una distanza di pochi minuti o di alcune ore e la loro gravità non dipende dalla quantità ingerita; pertanto sono possibili reazioni gravi (anafilassi) anche da contaminazione o da semplice inalazione di vapori.

Intolleranza alimentare: si definisce intolleranza qualsiasi reazione indesiderata e non prevista, scatenata da un alimento e non mediata da un meccanismo immunologico. I sintomi dell'intolleranza (orticaria, prurito, difficoltà respiratoria, diarrea, vomito, ecc.) possono essere simili a quelli dell'allergia alimentare, ma da questa si distingue per le seguenti caratteristiche:

- la gravità delle manifestazioni patologiche è correlata alla quantità di alimento assunta.
- può essere correlata a componenti presenti negli alimenti (es.: istamina del pesce) o può essere legata a sostanze contenute nell'alimento (es.: la tiramina dei formaggi).



6.4 ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



(1) E i prodotti derivati, che nella misura della trasformazione che hanno subito non sono suscettibili di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

MODALITA' OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù standard, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura. Per la corretta gestione di tutto il processo "diete speciali" risulta inoltre fondamentale la sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione. In particolare è importante che la gestione delle diete avvenga con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari da parte del personale addetto alla preparazione e somministrazione affiancato da personale scolastico attento, sensibile, informato e formato. Il personale deve essere adeguatamente informato/formato in merito alla necessità di rigorosa applicazione delle indicazioni fornite, al fine di assicurare la produzione di pasti speciali "sicuri". E' indispensabile che venga identificata sia fra gli operatori della cucina, sia fra quelli della somministrazione, una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto adeguata formazione.

1. Approvvigionamento delle materie prime:

- utilizzare materie prime esenti dagli allergeni vietati (come da certificazione medica)
- rivolgersi a fornitori accreditati
- preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento
- se vengono utilizzati cibi confezionati **leggere attentamente le etichette** al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati

2. Stoccaggio delle materie prime

- conservare le materie prime destinate alla preparazione delle diete speciali in zone/contenitori separati, ben identificabili e possibilmente chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer
- una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione, contrassegnate con etichette distintive

3. Preparazione delle diete speciali

- individuare una zona separata e ben identificata. Qualora non sia presente una zona separata differenziare temporalmente la preparazione dei pasti speciali dando la precedenza alle diete per motivi sanitari rispetto ai pasti etico-religiosi o convenzionali
- utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata sanificazione degli stessi. È consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (es. scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori) per evitare il rischio di possibili residui
- lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario
- indossare indumenti puliti o camici monouso
- cuocere i pasti speciali utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti e accuratamente sanificati. Evitare **tassativamente** l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, forno ventilato, olio di cottura, kit del sale, ecc.

4. Conservazione delle diete speciali

- confezionare e conservare il prodotto finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale
- l'eventuale trasporto del pasto speciale dalla cucina alla sede di somministrazione, dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili (mensa della scuola dove avviene la somministrazione, nome dell'utente e tipologia di pietanza del pasto speciale)



5. Somministrazione diete speciali

- lavare accuratamente le mani e indossare indumenti puliti o camici monouso
- servire il pasto speciale per primo rispetto agli altri pasti
- verificare la corrispondenza tra dieta speciale e utente a cui è destinata
- distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate e opportunamente sanificate
- attuare un'azione di sorveglianza e vigilanza durante la consumazione del pasto.

6.5 SCHEMI DIETETICI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Si presentano di seguito gli schemi dietetici per le allergie/intolleranze provocate dagli allergeni elencati nell'allegato II del regolamento UE 1169/2011 (nello stesso ordine previsto dall'allegato).

In presenza di allergia/intolleranza alimentare l'alimento o gli alimenti contenenti l'allergene devono essere esclusi dalla dieta come specificato:

- l'alimento tal quale (es: uova, latte, arachide)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: biscotti preparati con uova, pane al latte)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dall'impiego promiscuo di macchinari per la lavorazione di altri prodotti contenenti l'allergene
- escludere alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce di.....(allergene)"; "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato....(allergene), prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche.....(allergene)"

ALLERGENE 1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CELIACHIA

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut ®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa. L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia autoimmune, che causa un'inflammazione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

In presenza di una genetica specifica, i sintomi di celiachia si possono manifestare in età pediatrica o in età adulta: la gran parte dei celiaci (>90%) si concentra infatti nell'età adulta. Il fattore scatenante è l'assunzione di glutine.

L'unica terapia attualmente possibile è la dieta rigorosa senza glutine per tutta la vita.

**La dieta senza glutine va elaborata utilizzando:**

- **ALIMENTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE:** carne, pesce, latte e derivati, legumi, frutta, verdura, frutta secca oleosa, uova, mais, miglio, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, patate, se non pre-lavorati e se manipolati correttamente.
- **ALIMENTI PRE-LAVORATI.** (anche derivanti da alimenti naturalmente senza glutine) in cui compare in etichetta la dicitura: "senza glutine" oppure che abbiano il marchio spiga barrata o che siano presenti nel prontuario AIC (vedi sotto).

NOTE SUGLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI: LE DICITURE IN ETICHETTA

Alimenti preconfezionati senza glutine: I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono i Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci. Si ricorda che solo gli alimenti con la dicitura "senza glutine" sono idonei all'alimentazione del soggetto celiaco;
- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche ai celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine <20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento in Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio spiga barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito www.celiachia.it

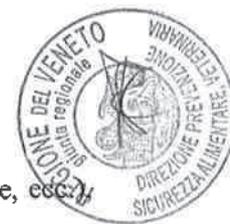
SCHEMA RIASSUNTIVO:**Alimenti contenenti glutine**

Il glutine si trova in alcuni cereali quali:

FRUMENTO (GRANO TENERO, GRANO DURO), FARRO, ORZO, SEGALE, GRANO KORASAN (ad es. KAMUT), GRANO BULGUR, FRIK, SPELTA, TRITICALE, AVENA.

Qualsiasi alimento preparato con questi cereali NON è consentito.

Per esempio, se preparati con **derivati di cereali contenenti glutine**, non sono consentiti: farina, amido, semolino, crusca, seitan, pasta (fresca, secca, con o senza ripieno), gnocchi di patate, prodotti da forno dolci



o salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, pancarré, pangrattato, focacce, pizza, biscotti, torte, ecc.), malto d'orzo, müsli e fiocchi di miscele di cereali tostati, riso soffiato al malto d'orzo o di frumento.

Alimenti naturalmente privi di glutine (se non prelaborati)

Il glutine non si trova nei seguenti cereali:

- RISO, MAIS, MIGLIO, MANIOCA, TAPIOCA, PATATE, AMARANTO, QUINOA, SORGO, TEFF, GRANO SARACENO, (nella loro forma integra, ad es. in chicchi/semi)

altri vegetali:

- LEGUMI (FAGIOLI, PISELLI, CECI, FAVE, LENTICCHIE, SOIA), CASTAGNE, OLIVE, FRUTTA E VERDURA

altri alimenti:

- CARNE, PESCE, UOVA, LATTE, OLI VEGETALI MONOSEME, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BURRO, FORMAGGIO, ZUCCHERO, MIELE

Prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine (che hanno subito una lavorazione)

I prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine, che hanno subito una lavorazione, sono spesso prodotti a rischio e, per essere utilizzati per un pasto senza glutine, devono riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi dei regolamenti 1169/2011, 609/2013 e 828/2014, il Marchio Spiga Barrata di AIC o essere presenti nel Prontuario degli alimenti di AIC (Associazione Italiana Celiachia).

Esempi alimenti a rischio che vanno verificati attraverso la misura dell'etichetta:

Farina, crema e amido di riso

Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais) e popcorn

Fecola di patate

Farina di miglio

Farina di soia pura

Farina di tapioca

Farina di castagne

Farina di ceci e altri legumi

Farina di grano saraceno

Prosciutto cotto

Cioccolato

Yogurt alla frutta

Panna aromatizzata

Succhi di frutta e marmellate

Hamburger

Lievito di birra liquido

Preparati per minestrone composti da altri ingredienti oltre alle verdure

Dado per brodi

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO SENZA GLUTINE

1) Approvvigionamento delle materie prime (vedi allegato 3 Schede Prodotti)

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali e derivati contenenti glutine (grano, orzo, farro, grano korasan, segale, grano bulgur, spelta, triticale, avena), preparati con ingredienti contenenti glutine o che abbiano subito contaminazione da glutine.

Utilizzare solo:

- Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine (vedi paragrafo relativo).
- Alimenti prelaborati con la dicitura "senza glutine" (Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014)
- Alimenti prodotti con materie prime naturalmente prive di glutine oppure materie prime degluteinizzate che hanno seguito la



procedura di notifica dell'etichetta del Ministero della Salute. Tali alimenti sono presenti nel Registro Nazionale dei prodotti senza glutine, consultabile direttamente sul sito del Ministero della Salute all'indirizzo <http://www.salute.gov.it>



Essi sono contraddistinti in etichetta dal logo:



-Prodotti a marchio Spiga Barrata

- Alimenti presenti nel Prontuario AIC degli Alimenti (edizione corrente) ed eventuali aggiornamenti

2) Stoccaggio

- Le scorte di magazzino dei prodotti approvvigionati per un pasto senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente dedicato e correttamente identificato.
- La conservazione delle confezioni di cibi senza glutine, una volta aperte, dovrà avvenire utilizzando sacchetti e/o contenitori dotati di chiusura ermetica anche nel caso di conservazione in frigo/freezer. Si consiglia l'utilizzo di etichette o segnali distintivi per contrassegnare le confezioni e/o i contenitori al fine di evitare grossolani errori.

3) Comportamento degli operatori addetti alla preparazione

Il personale incaricato della preparazione di pasti senza glutine deve indossare divise pulite e non contaminate (in particolare non infarinate) o indossare un camice monouso sopra la divisa in uso.

Lo stesso, prima di accingersi all'allestimento dei pasti senza glutine, è rigorosamente tenuto a lavarsi accuratamente le mani al fine di eliminare qualsiasi traccia di possibili residui.

Il responsabile di cucina, così come eventuali altri operatori addetti, dovranno essere adeguatamente informati/formati in merito alla necessità di rigorosa applicazione delle indicazioni fornite, al fine di assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri".

4) In cucina

È necessario che i cibi siano preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine.

- **Il luogo della lavorazione** degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine (es. le preparazioni di dolci o pasta fresca fatta a mano). Nel caso di cucine di piccole dimensioni è preferibile dare la priorità alla preparazione dei piatti senza glutine.
- Tutti i **macchinari, stoviglie e utensili, attrezzature, prodotti accessori ed ingredienti** necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati (se necessario coperti) al fine di garantire la non contaminazione degli stessi, utilizzare anche fogli o teglie di alluminio.
- La **cottura degli alimenti** senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per altri cibi: **mai** nella stessa acqua dove è cotta la pasta con glutine, **mai** nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per pasta normale, ne' utilizzarla per allungare risotti, sughi o altre preparazioni. **Mai** nel forno ventilato con cibi che contengono glutine.
- **L'olio di cottura** deve essere destinato in modo esclusivo alla cottura degli alimenti senza glutine.
- Qualsiasi alimento senza glutine non deve essere addensato né infarinato con farina non consentita.
- Qualsiasi padella, teglia, griglia, piastra nonché qualsiasi contenitore, non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima dell'utilizzo devono essere lavati accuratamente.
- Ogni strumento che serve per grattugiare, scolare, tagliare, ecc., deve essere adeguatamente lavato prima di essere usato per il senza glutine; si consiglia l'uso di tali strumenti in modo dedicato (scolapasta, grattugia, tagliere,...)
- La **conservazione** dei cibi senza glutine dovrà avvenire in sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica, anche nel caso di conservazione in frigo o in freezer.



5) Distribuzione

Il trasferimento del pasto senza glutine dalla cucina alla sede di somministrazione dovrà avvenire in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione (ad es coperto e/o sigillato).

Il pasto senza glutine dovrà essere confezionato in monoporzione ed idoneamente identificato.



SCHEMA DIETETICO PER CELIACHIA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	<p>Olio extra vergine d'oliva, oli monoseme vegetale</p> <p>Aceto balsamico sale, pepe, erbe aromatiche, spezie</p>	<p>Non serve sostituzione</p> <p>Per l'aceto, se non DOP o IGP, verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternative*</p> <p>Usare kit di spezie dedicato</p>
Primo piatto asciutto	<p>⚠ Pasta di semola e pasta all'uovo</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p>Riso</p>	<p>Non serve sostituzione</p>
	<p>⚠ Sughetti pronti (es. pesto) o sughetti e salse addensati con farine non consentite (es. besciamella)</p>	<p>Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughetti (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola)</p> <p>Per i sughetti pronti (es. pesto) verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternativa*</p>
	<p>⚠ Pasta ripiena (es. tortellini, cannelloni, ravioli, agnolotti)</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p>⚠ Pasta al forno o pasticciata</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...), con olio extra vergine d'oliva e pomodoro</p>
Primo piatto in brodo	<p>⚠ Pastina in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p>⚠ Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente con verdura fresca/surgelata) con pastina</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...); verificare etichetta per i vegetali confezionati (presenza dicitura senza glutine o alternative*)</p>



		Riso in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Non serve sostituzione
Pizza	⚠	Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza con dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova			Non serve sostituzione purché non pre-lavorati, cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati. Vietati i prodotti impanati e/o infarinati o gratinati con besciamella; se prelaborati, verificare dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di formaggi			Non serve sostituzione (se fusi, grattugiati, a fette, spalmabili, dessert di formaggio... verificare dicitura senza glutine o alternative*)
Secondi piatti a base di affettati		Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
	⚠	Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Contorni	⚠	Verdura e legumi (freschi surgelati o secchi)	Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati Per i prodotti confezionati (ad es mix di legumi+cereali) verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
		Purè fresco di patate	Non serve sostituzione Per i preparati per purè, verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Pane, grissini, fette biscottate, ecc.		⚠	Pane/grissini/fette biscottate con in etichetta dicitura senza glutine o alternative]
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		Latte	Non serve sostituzione
		Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
	⚠	Yogurt cremosi o alla frutta	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative]
	⚠	Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	Yogurt al naturale, oppure verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Budini, panna cotta	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Biscotti	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Merende	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione



Zucchero		Semolato	Non serve sostituzione
	⚠	A velo	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*

**nell'etichetta dei prodotti confezionati (se non naturalmente privi di glutine), l'idoneità all'alimentazione per il celiaco è espressa dalla dicitura "senza glutine" (eventualmente seguita dalle diciture accessorie), specificamente formulato per persone intolleranti al glutine o specificamente formulati per celiaci, oppure dal marchio Spiga Barrata (proprietà dell'AIC) oppure dalla presenza del prodotto stesso nel prontuario AIC (edizione corrente).*

ALLERGENE 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Per la gestione dell'allergia ai crostacei e prodotti a base di crostacei, vedi Allergene 4.

ALLERGENE 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Si tratta di un'allergia che può essere diretta a proteine presenti sia nell'albume che nel tuorlo dell'uovo.

Escludere dalla dieta:

Uova intere (sia albume che tuorlo)

Alimenti contenenti uova come ingrediente

Alimenti contenenti derivati dell'uovo (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE 1169/2011)

Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce di uova"; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'uovo ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche l'uovo ".

Alimenti che contengono o possono contenere uova o derivati: pasta all'uovo, pasta fresca, gnocchi, sfornati, prodotti da forno, dolci, biscotti, merendine, torte, budini, pasta frolla, pasta sfoglia, maionese, salse, polpette, salsicce, carni in scatola, hamburger pronti, impanature, meringa, cereali per la prima colazione, cono gelato, sorbetti, cacao al malto, gelatine, caramelle, zuppe, soufflé, cialde, panini dolci, pancarrè, ecc.

È sempre necessario **controllare le etichette** dei cibi che vengono utilizzati per la realizzazione del pasto per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare come ingrediente o contaminante. Per esempio, gli emulsionanti (lecitine) possono derivare dall'uovo oltre che dalla soia, così come il lisozima che viene utilizzato come coadiuvante tecnologico nella produzione del grana padano e altri formaggi. Sulla base di accertamenti e solo su prescrizione medica in alcuni casi la dieta del paziente potrà escludere solo preparazioni contenenti uovo cotto o crudo, mentre saranno consentiti biscotti o torte estensivamente cotti in forno.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di uova: albumina, lisozima (E1105) da uovo, lecitina (E322) da uovo, globulina, livetina, ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, polvere d'uovo, uovo (tuorlo e albume inclusi), vitellina.

Raramente in alcuni soggetti con elevata sensibilizzazione e reattività per le proteine dell'uovo possono esserci reazioni crociate con la carne di pollo (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).



SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE UOVA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. sfornato di riso)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
	⚠	Ricetta con grana padano	Parmigiano reggiano
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.)		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
Pasta al forno o pasticciata		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (gnocchi alla romana)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso al sugo di pomodoro/olio e parmigiano
Primo piatto in brodo		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. stracciatella)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso in brodo/passato di verdure
Pizza		Pizza al pomodoro o margherita Base per pizza	Non serve sostituzione Verificare l'assenza di uova e derivati
	⚠	Ricetta con grana padano	Sostituire con parmigiano reggiano



Secondi piatti a base di carne		Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio	Non serve sostituzione
		Pollo	Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio. Solo nei soggetti che presentano cross-reattività con carne di pollo.
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. cotoletta)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. crocchette di pesce)*	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto cotto, crudo, bresaola	Non serve sostituzione
		Formaggi senza derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Formaggi o affettati con derivati delle uova (es: grana padano, tacchino affettato)	Formaggi senza derivati delle uova (es: parmigiano) Affettati senza derivati dell'uovo (albumina....)
Secondi piatti a base di uova (es. frittate, omelette, tortini)		⚠	Carne o pesce cotti al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Contorni		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. polpettine di cavolfiori/spinaci)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure crude o cotte
Pane		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. pancarré)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		⚠	Frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno privi di uova e derivati.



ALLERGENE 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Nel seguente capitolo verranno trattati gli allergeni 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei, allergeni 4 - Pesce e prodotti a base di pesce e allergeni 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI E CEFALOPODI

In caso di allergia/intolleranza a pesce sono da escludere dalla dieta tutti i prodotti ittici e quindi pesci a spina, molluschi, crostacei e cefalopodi, salvo diversa indicazione riportata nella certificazione medica.

E' necessario escludere dalla dieta:

- Pesce di ogni specie (compresi molluschi, crostacei e cefalopodi); fresco, surgelato, conservato in salamoia, in scatola, essiccato, affumicato, ecc.
- Alimenti/preparazioni contenenti come ingrediente pesce, compresi molluschi, crostacei e cefalopodi.
- Alimenti contenenti derivati del pesce, dei crostacei, dei molluschi e dei cefalopodi (indicazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs Regolamento (UE) 1169/2011).
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture quali: " può contenere tracce di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi"; " prodotto in uno stabilimento in cui vengono utilizzati e processati pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi", prodotto in filiere alimentari non separate, in cui vengono processati anche pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi".

Elenco di alimenti che possono contenere pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi:

pesce fresco, surgelato, affumicato, in salamoia, essiccato, in scatola, compresi molluschi e crostacei di ogni genere, cefalopodi, surimi, polpa di granchio, pasta d'acciuga, gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, uova di pesce, surimi, preparazioni gastronomiche a base di pesce come ad esempio il baccalà, insalata di mare, olio di pesce, prodotti precotti a base di pesce come cotolette o bastoncini di pesce, paste ripiene con sughi di pesce, sughi a base di pesce, prodotti da forno come pane, focacce con aggiunta di acciughe, pesce o derivati, brodo di pesce, estratti per brodo a base di pesce, salsa con gamberetti, caviale, salsa worcestershire, gelatina, colla di pesce, ecc..

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini riportati in etichetta che indicano la presenza di pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi: pesce, crostacei, molluschi e cefalopodi di ogni genere, proteine del pesce, olio di pesce, chitina, ecc...

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL PESCE – CROSTACEI E MOLLUSCHI

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)	Verificare che non contengano derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi
	⚠	Gnocchi di patate	Verificare che non contengano derivati del



			pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi (polpi, seppie, calamari)
	⚠	Ricetta con sugo di pesce (es con tonno, salmone, sgombro ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Eliminare il sugo di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi o derivati. Sostituire con olio extra vergine di oliva, pomodoro o sugo di verdure, di legumi o di carne.
Primo piatto in brodo		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi.
	⚠	Ricetta con pesce, (es picca con tonno, salmone ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Eliminare pesce, molluschi, crostacei e/o derivati e cefalopodi. Sostituire con formaggi, affettati (prosciutto crudo, bresaola)
Secondi piatti a base di carne		Carni bianche o rosse	Non serve sostituzione
	⚠	Carni bianche o rosse condite con salsa a base di pesce (es. vitello tonnato)	Sostituire con carni bianche o rosse senza aggiunta di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
Secondi piatti a base di pesce	⚠	Ricetta con pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati (es merluzzo alla vicentina, seppie in umido, tonno in scatola, crocchette di pesce, bastoncini di pesce, burger di pesce, morbidelle al salmone, ecc.)	Sostituire con secondi a base di carne, affettati (prosciutto crudo, bresaola), uova, legumi, formaggi.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola, formaggi	Non serve sostituzione
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame,	Verificare che non contengano derivati del pesce, molluschi, crostacei
Contorni		Vegetali e legumi freschi o surgelati o in scatola	Non serve sostituzione
	⚠	Vegetali e legumi freschi o surgelati o in scatola Ricetta con pesce (es tonno e fagioli)	Eliminare pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
		Ricetta senza pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Non serve sostituzione
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
	⚠	Pane speciale	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei
Frutta			Non serve sostituzione



Merende: biscotti, dolci, budini, gelato	⚠	Verificare che non contengano derivati del pesce (gelatina di pesce).
--	---	---

Verificare sempre in etichetta degli alimenti l'assenza di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e derivati.

ALLERGENE 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

ARACHIDI

Anche se appartenente alla famiglia dei legumi, l'allergia alle arachidi non implica sempre una reattività verso gli altri tipi di legumi che quindi, se concessi dal medico, possono essere consumati.

In letteratura tuttavia si sottolinea come questa allergia sia spesso presente insieme all'allergia alla frutta a guscio.

Escludere dalla dieta:

- Arachidi
- Alimenti contenenti come ingrediente le arachidi
- Alimenti contenenti derivati dell'arachide (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce arachide" ; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'arachide ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche l'arachide ".

Alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari, oli vegetali, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, burro di arachide, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, torrone, marzapane, snacks, patatine chips, barrette ai cereali, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, caramelle, cioccolata spalmabile, pesto, ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione del pasto, per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di arachidi: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari tra cui olio di arachide, oli e grassi vegetali tra cui olio di arachide, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, olio di arachide, margarina.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE ARACHIDI

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di soia e di mais	Non serve sostituzione
	⚠	Olio monoseme di arachide	Olio monoseme, di soia, mais
Primo piatto asciutto		Ricetta senza arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con arachidi, prodotti a base di arachidi	Eliminare le arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi.



		o contenenti derivati delle arachidi (es. pasta al pesto confezionato)	Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta al pomodoro o all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano
Merende:		Frutta	Non serve sostituzione
	⚠	Biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Verificare che non contenga arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi

ALLERGENE 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soia e prodotti a base di soia , tranne:

- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

SOIA

L'allergia alla soia è una reazione immunitaria avversa alle proteine della soia. L'allergia alla soia, nei bambini, è spesso associata all'allergia alle proteine del latte vaccino (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

Escludere dalla dieta:

Soia

Alimenti contenenti come ingrediente la soia

Alimenti contenenti derivati della soia (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)

Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture “ può contenere tracce soia”; “ prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzata la soia”, “prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processata anche la soia ”.

Alimenti che contengono o possono contenere soia e derivati: soia, germogli di soia, olio di soia, miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), farina, burro e latte di soia, formaggio di soia e tofu, salsa di soia, semi di soia, yogurt di soia, gelato di soia, olio di semi vari, margarina, dadi da brodo e preparato per brodo, bibite a base di soia, cereali per la colazione, pane, salsicce e carni trattate, sorbetti e gelati alla frutta, focacce, biscotti, torte, pasticcini, dolci di frutta, fagioli in scatola, prodotti vegetariani, ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione del pasto, per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di soia: soia, aromi di soia, gelatina vegetale, lecitina di soia, proteine idrolisate di soia, addensanti a base di proteine di soia, caglio di germogli di soia, olio di soia, germogli di soia, salsa di soia , margarina di soia, farina di soia, burro e bevanda di soia, yogurt e budini di soia ecc.



SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA SOIA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
	Burro	Non serve sostituzione
	⚠ Olio monoseme di soia Salsa di soia (tamari)	Olio monoseme, di arachide o di mais
	Olio monoseme di arachide o di mais	Non serve sostituzione
Pane speciale e Merende:	Frutta	Non serve sostituzione
	Pane speciale, biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt.	Verificare che non contengono soia, prodotti a base di soia o contenenti derivati della soia
	Frutta	Non serve sostituzione
Burger vegetali e burger di legumi	⚠	Burger senza soia controllati: verificare elenco degli ingredienti.
Minestrone di legumi	⚠	Minestrone senza soia e derivati

ALLERGENE 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattitolo.

ALLERGIA AL LATTE

L'allergia alle proteine del latte vaccino (APLV) è un'allergia piuttosto diffusa, che può manifestarsi in reazioni anche gravi. Le componenti proteiche maggiormente implicate nelle reazioni allergiche sono la caseina, la α -lattoalbumina e la β -lattoglobulina.

Escludere dalla dieta:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, ecc.)
- Alimenti contenenti latte come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce di latte" ; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato il latte ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche il latte "

Alimenti che contengono o possono contenere latte o derivati: panna, yogurt, formaggi freschi e stagionati, burro, crema, margarina, prodotti da forno, biscotti, dolci, merendine, torte e preparati per torte, cialde, caramelle, gomme da masticare, budini, salse preparate, besciamella, maionese, paste ripiene e paste fresche, gnocchi, prosciutto cotto, wurstel, mortadella, salame, carne in scatola, legumi e vegetali/zuppe in scatola, dadi per brodo ed estratti vegetali, cibi precotti, prodotti per l'infanzia, con gelato, sorbetti, ghiaccioli, frappé, pane, pancarrè, crackers, grissini, pizza e preparati per pizza, tofu, puré istantaneo, succhi di frutta, cereali per la colazione, cioccolato al latte, alimenti contenenti caramello (a volte in pasticceria si usa il lattosio per la produzione di caramello), ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per



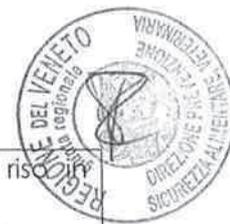
evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare in altri cibi come ingrediente.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di latte: latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, burro, panna, formaggio, siero di latte (proteine, concentrato, demineralizzato, delattosato), lattosio, caseina e derivati come caseinati di sodio, caseinati di calcio, caseinati di magnesio, caseinati di potassio, caramello (E150), caglio, proteine del latte o vaccine, lattealbumina, lattealbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro.

Raramente in alcuni soggetti con elevata sensibilizzazione e reattività per le proteine del latte possono avere reazione crociata con la carne bovina (vitello, manzo) (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL LATTE

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
	⚠	Burro	Olio extra vergine di oliva
		Olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, all'uovo, riso	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta fresca	Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
	⚠	Gnocchi di patate	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. pasta al pomodoro e ricotta)*	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)		⚠	Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Pasta al forno o pasticciata		Pasta di semola, all'uovo	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. lasagne al forno)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Primo piatto	⚠	Pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo, riso



in brodo		Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Pasta di semola, pasta all'uovo o riso brodo. Brodo preparato con acqua, verdure o carne e olio extravergine di oliva a crudo
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga proteine del latte o lattosio. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva abbinata a secondo piatto a base di prosciutto crudo/bresaola e contorno
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, mozzarella, formaggi o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva abbinata a secondo piatto a base di prosciutto crudo/bresaola e contorno
Secondi piatti a base di carne		Carni bovine	Pollo, tacchino, coniglio, maiale Solo nei soggetti che presentano cross-reattività con carne bovina.
		Ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. arista di maiale al latte)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. polpette di merluzzo e parmigiano)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.



Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola	Non serve sostituzione
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame, formaggi	Prosciutto crudo, bresaola
Contorni		Vegetali e legumi freschi o surgelati	Non serve sostituzione
	⚠	Vegetali e legumi in scatola	Vegetali e legumi freschi o surgelati
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. spinaci con formaggio, puré di patate)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure/ortaggi conditi con olio extravergine di oliva
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
	⚠	Pane al latte, pancarrè, ecc.	Pane comune
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		⚠	Frutta fresca di stagione, prodotti da forno privi di latte e derivati. Bevande vegetali arricchite in calcio su indicazione del medico curante.

INTOLLERANZA AL LATTOSIO

L'intolleranza al lattosio, è determinata dall'incapacità dell'organismo di metabolizzare il lattosio (uno zucchero presente nel latte) da parte dell'enzima lattasi. Quando l'attività enzimatica è ridotta, il lattosio non viene scomposto (in glucosio e galattosio) e viene trasportato nell'intestino crasso dove viene fermentato dai batteri presenti in quella parte del corpo. Questo può determinare sintomi come flatulenza, dolore intestinale, gonfiore e diarrea. Circa il 50% della popolazione italiana ne è affetta, anche se non tutti i pazienti manifestano sintomi. L'incidenza a livello percentuale di intolleranza al lattosio varia significativamente a seconda delle zone.

Diversamente dalle allergie, l'intolleranza è dose dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi.

La quantità di latte e latticini tale da determinare sintomi di intolleranza è molto variabile. Molti soggetti che hanno una ridotta attività intestinale della lattasi possono bere un bicchiere di latte senza alcun problema, altri invece presentano sintomatologia anche per minime quantità.

Lo schema dietetico per l'intolleranza al lattosio, che prevede l'esclusione di latte, alimenti contenenti latte come ingrediente, alimenti contenenti derivati del latte, è pertanto quello predisposto per l'allergia alle proteine del latte, salvo diversa prescrizione medica.

ALLERGENE 8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA OLEOSA)

È una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi con reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare shock anafilattico.

Escludere dalla dieta:

- Frutta a guscio
- Alimenti contenenti come ingrediente la frutta a guscio
- Alimenti contenenti derivati della frutta a guscio (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture “ può contenere tracce di frutta a guscio ” ; “ prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzata la frutta a guscio “, “prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processata anche la frutta a guscio ”.
- Alimenti che contengono o possono contenere frutta a guscio e derivati: frutta secca (mandorle, arachidi, noci, noci del Brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi), olio di arachide, burro di arachide, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli vegetali, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, latte di mandorla, burro, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, snacks, barrette ai cereali, cereali per la colazione, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, salsa di noci, caramelle, cioccolato spalmabile, preparazioni gastronomiche, preparazioni dolciarie, pesto, confetti, torroni, marzapane, pasta di mandorle e di noci, croccanti, orzata, ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può ritrovare in altri cibi come ingrediente.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di frutta a guscio (frutta secca): mandorle, arachidi, noci, noci del Brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi, frutta secca, olio di arachide, olio di mandorle e di noci, burro di arachide, farina di arachide, farina di mandorle.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA)

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Primo piatto asciutto		Ricetta senza frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio (es. pasta al pesto)	Eliminare frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo al pomodoro o all'olio e parmigiano
Secondi piatti a base di affettati o formaggi	⚠	Insaccati (es. mortadella con pistacchi)	Prosciutto crudo o bresaola
		Formaggi, prosciutto crudo e bresaola	Non serve sostituzione
Frutta		Frutta fresca di stagione	Non serve sostituzione
	⚠	Macedonia di frutta mista	Eliminare la frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della



- alle istruzioni dei fabbricanti.
- Frutta secca contenete anidride solforosa/solfiti
 - Frutta disidratata contenete anidride solforosa/solfiti
 - Muesli, cereali per la prima colazione.
 - Frutta/verdura surgelata contenente anidride solforosa/solfiti
 - Confetture/marmellate/mousse di frutta, contenente anidride solforosa/solfiti.
 - Vino, birra (non utilizzare per la cottura dei cibi)
 - Baccalà contenenti anidride solforosa/solfiti
 - Gamberi/altri crostacei, contenenti anidride solforosa/solfiti
 - Funghi secchi con contenenti anidride solforosa/solfiti
 - Hamburger di carne contenenti anidride solforosa/solfiti

ALLERGENE 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

LUPINI

L'allergia al lupino di solito si associa all' allergia alle arachidi. Può presentarsi per la prima volta in età adulta.

Il lupino è un legume la cui farina è presente in molti prodotti alimentari, in particolare è un ingrediente utilizzato in alimenti senza glutine destinati a soggetti affetti da celiachia.

I prodotti che più frequentemente possono contenere lupini o farina di lupini sono:

- prodotti a base di soia, burger vegetali, affettati vegetali,
- prodotti per alimentazione vegana
- prodotti proteici con proteine di lupini
- preparati per pane speciale o per prodotti da forno
- snack energetici e biscotti
- surrogati del caffè (la polvere di lupino ha un sapore amaro e spesso viene mescolata a polvere di orzo o frumento per addolcirne l'aroma ed ottenere una bevanda simile al caffè)
- minestre e brodi pronti
- prodotti senza glutine destinate a persone affette da Celiachia.

ALLERGENE 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Si veda il Allergene 4

6.6. ALTRE ALLERGIE/INTOLLERANZE FREQUENTI NELLA POPOLAZIONE ITALIANA

LEGUMI

Nella categoria dei legumi sono compresi fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini e lupini; appartengono inoltre alla famiglia dei legumi, la soia e le arachidi.

Escludere dalla dieta:

- Fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi e carrube, salvo diversa prescrizione medica.
- Alimenti contenenti come ingrediente fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi.
- Alimenti contenenti prodotti a base di lupini (allegato II del Regolamento UE 1169/2011), può essere presente anche come emulsionante.

Alimenti che contengono o possono contenere legumi:



- Minestre, passati di verdura, minestrone e contorni pronti o surgelati.
- Alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati: vedasi paragrafo "Allergia alle arachidi".
- Alimenti che contengono o possono contenere lupino e derivati (farine e concentrati proteici mescolati a farina di frumento o usati come emulsionanti): pane, pasta, crackers, insaccati, carne in scatola, prodotti *senza glutine* (prodotti per celiaci).
- Inoltre il lupino ha un impiego potenziale in: sostituti del latte, yogurt e formaggi, formule per neonati con allergie, gelati, creme spalmabili (es: maionese), bevande.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può ritrovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di legumi: fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, farine di lupino, concentrati proteici di lupino, proteine vegetali, ecc.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AI LEGUMI

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di mais	Non serve sostituzione
	⚠	Olio monoseme di soia e di arachide	Olio monoseme di mais
Primo piatto asciutto		Ricetta senza legumi	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. risotto con piselli, pasta e fagioli)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro o all'olio
Pasta al forno o pasticciata		Ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. pasticcio alle verdure)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro
Primo piatto in brodo		Ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. minestra di legumi con riso)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro o all'olio
Pizza e base per pizza		⚠	Non serve sostituzione



		Verificare che la base per pizza non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Secondi piatti a base di carne		Ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Non serve sostituzione
	⚠	Carne in scatola Pollo, tacchino, coniglio, maiale, manzo
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. (es: hamburger con piselli) Eliminare i legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. (es: seppioline con piselli) Eliminare i legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi	⚠	Insaccati Verificare che non contengano legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
		Formaggi, prosciutto crudo e bresaola Non serve sostituzione
Contorni		Ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. (es. piselli) Verdura di stagione esclusi i legumi
Pane		Pane comune Non serve sostituzione
	⚠	Pane speciale Verificare che non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Frutta		Non serve sostituzione
Merende: dolci, budini, gelato, yogurt	⚠	Non serve sostituzione Verificare che non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.



FAVISMO

Il favismo è una malattia genetica ereditaria causata dal difetto congenito dell'enzima glucosio-6-fosfato-deidrogenasi (G6PD), normalmente presente nei globuli rossi.

La carenza di questo enzima provoca un'emolisi acuta (distruzione dei globuli rossi) con ittero.

La crisi è scatenata quando il soggetto affetto ingerisce fave o alcuni farmaci che agiscono come "fattori scatenanti".

Poiché non esistono informazioni univoche sull'esclusione di altri legumi, nell'elaborazione della dieta speciale ci si dovrà attenere scrupolosamente alla prescrizione medica.

Alimenti che contengono o possono contenere fave e derivati: fave fresche, secche, surgelate, in scatola, farina di fave, prodotti da forno (pane, crackers, fette biscottate, ecc.), prodotti per la prima colazione (ad es biscotti, cereali per la colazione), paste alimentari contenenti farina di fave, concentrati proteici, preparazioni gastronomiche, minestrone, passati di verdura, contorni pronti o surgelati contenenti fave e derivati.

La farina di fave può essere impiegata nella produzione di prodotti da forno dolci e salati, mescolata ad altre farine per migliorarne le caratteristiche organolettiche.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre fave e derivati, che si possono nascondere in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di fave o derivati: fave, farina di fave, "può contenere tracce di fave", "prodotto in uno stabilimento in cui vengono utilizzati e processati fave e derivati", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui vengono anche processati fave e derivati".

SCHEMA DIETETICO PER FAVISMO

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di mais	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso condito con sugo di verdure, carne o pesce	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta con legumi	Verificare che non contenga fave e derivati
	⚠	Pasta all'uovo, pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, pasta al forno)	Verificare che non contengano fave e derivati
	⚠	Gnocchi di patate	Verificare che non contengano fave e derivati
Primo piatto in brodo	⚠	Passati di verdura	Verificare che non contengano fave e derivati
	⚠	Minestrone, creme di verdure	Verificare che non contengano fave e derivati
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga fave e derivati
Secondi piatti a base di carne		Carni bianche o rosse	Non serve sostituzione
	⚠	Carne in scatola	Verificare che non contenga fave e derivati



	⚠	Ricetta con legumi	Verificare che non contenga fave e derivati
Secondi piatti a base di pesce	⚠	Es. merluzzo, pesce persico, sogliola al forno, tonno	Verificare che non contenga fave e derivati
	⚠	Ricetta con legumi	Verificare che non contengano fave e derivati
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola, formaggi	Non serve sostituzione
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame,	Verificare che non contengano fave e derivati
Secondi a base di uova		Es. uova sode, frittata	Non serve sostituzione
Contorni	⚠	Legumi freschi o surgelati o in scatola	Verificare che non contengano fave e derivati
		Verdura cotta o cruda	Non serve sostituzione
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
	⚠	Pane speciale	Verificare che non contenga fave e derivati
Frutta fresca			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		⚠	Verificare che non contengano fave e derivati

Verificare sempre in etichetta degli alimenti l'assenza di fave e/o derivati.

ALLERGIA AL GRANO

L'allergia al grano/frumento può manifestarsi sia sulla base di un meccanismo immunologico IgE mediato, sia con meccanismo non-IgE mediato. La reazione è in genere innescata dal consumo di alimenti contenenti frumento, tuttavia, in alcuni casi è sufficiente l'inalazione della farina per suscitare la comparsa dei sintomi.

Escludere dalla dieta:

- grano/frumento, farro, grano khorasan e derivati e alimenti che li contengono come ingrediente
- pane di ogni tipo, anche grattugiato
- pizza
- torte, focacce e dolci in genere
- biscotti
- cereali per la colazione
- pasta
- cous cous
- bulgur
- farina
- farina di grano duro
- farina non setacciata
- fiocchi di grano
- fiocchi di cereali
- semola e semolino
- gnocchi di semolino e patate
- zuppe (vedi ingredienti)



- salse dolci e salate (besciamella)
- dadi vegetali e di carne
- pastella per frittura
- farine arricchite
- glutine
- germe di grano
- glutine di grano
- amido di grano
- malto di frumento
- farro
- orzo
- segale
- crackers
- crusca
- grissini
- birra
- salsa di soia
- alcuni condimenti (ketchup)
- prodotti a base di carne (hot dog e affettati)
- prodotti lattiero-caseari (gelato, budini, creme,...)
- idrolizzati di proteine vegetali
- aromi naturali
- gomma vegetale
- liquirizia
- jelly bean
- caramelle dure
- maltodestrine a base di grano
- sciroppi di glucosio a base di grano
- addensanti

È **sempre** necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che può essere presente in altri cibi.

Il soggetto allergico **non** può assumere prodotti del commercio a base di frumento deglutinato.

Laboratori didattici: fare attenzione all'utilizzo di paste a base di farina (pasta di sale), o farine.

CEREALI PERMESSI: riso, mais, amaranto, grano saraceno, miglio e quinoa

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL GRANO/FRUMENTO

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto	⚠	Pasta di semola, pasta di semola all'uovo	Pasta di mais, pasta di riso
	⚠	Pasta fresca	Pasta di mais o riso



	⚠	Gnocchi di patate	Se negli ingredienti è presente farina di grano frumento/kamut/farro e prodotti a base di farina di grano, sostituire con farina di mais o di riso. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con riso o pasta di mais.
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)	⚠	Utilizzabili solo se la pasta è di riso o di mais	Pasta di mais o riso
Primo piatto in brodo	⚠	Pasta di semola	Pasta di mais o di riso
	⚠	Pasta fresca	Pasta di mais o di riso
Pizza	⚠	Base per pizza	Pizza o base per pizza senza grano Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di mais o riso
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova			Non serve sostituzione purché non pre-lavorati, cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati
Secondi piatti a base di formaggi			Non serve sostituzione (se fusi, a fette, spalmabili, dessert di formaggio, verificare la lista degli ingredienti che non deve contenere: farina di grano/frumento/farro/kamut e derivati.
Secondi piatti a base di affettati		Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
	⚠	Altri salumi	La lista degli ingredienti non deve contenere: farina di grano/frumento/farro/kamut e derivati.
Contomi		Verdura e legumi (freschi o secchi)	Non serve sostituzione
		purè fresco di patate	Non serve sostituzione
Pane, grissini, fette biscottate, ecc.		⚠	Sostituire con polenta
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		Latte	Non serve sostituzione
		Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
	⚠	Yogurt cremosi o alla frutta	La lista degli ingredienti non deve contenere: farina di grano/frumento/farro/kamut e derivati.
	⚠	Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	La lista degli ingredienti non deve contenere: farina di grano/frumento/farro/kamut e derivati.
	⚠	Budini, panna cotta	La lista degli ingredienti non deve contenere: farina- amido di: grano/frumento/farro/kamut e derivati.
	⚠	Biscotti	La lista degli ingredienti non deve



			contenere: farina-amido di: grano/frumento/farro/kamut e derivati.
	⚠	Merende	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione
Zucchero		Semolato	Non serve sostituzione
	⚠	A velo	La lista degli ingredienti non deve contenere: farina-amido di grano/frumento/farro/kamut e derivati.

6.7 SCHEMA DI PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PRODUZIONE DI PASTI PER ALLERGICI/INTOLLERANTI

FASE	FASE DEL PROCESSO	PERICOLI	AZIONI PREVENTIVE	G M P	C C P	MONITORAGGIO	REGISTRAZIONE	AZIONI CORRETTIVE	VERIFICA DEL SISTEMA
1	ACQUISTO MATERIE PRIME	-Presenza dell'allergene	-Accreditamento dei fornitori. -Materie prime prive dell'allergene	SI	/	-Verifica conformità merce e della etichetta Conservazione della materia prima utilizzata	-Registrazione fornitori -Registrazione merce in arrivo su apposito modulo	-Rifuto merce non conforme. -Ripristino della separazione. -Eliminazione materie prime contaminate. -Sanificazione degli scaffali.	-Formazione continua del personale. -Revisione e/o sostituzione del fornitore.
2	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	-Contaminazione crociata	-Stoccaggio in zone o contenitori separati e ben identificabili.	SI	/	-Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo.	/		-Formazione continua del personale.
3	LAVORAZIONE	-Contaminazione crociata	-Procedure pre-definite. -Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti (uso di camici dedicati) -Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo -Kit sale e spezie dedicati. -Possibile congelamento semilavorato opportunamente etichettato.	SI	/	-Verifica esistenza di procedure definite -Ispezioni visive. -Verifica di adeguata etichettatura sul congelato.	/	-Eliminazione dei cibi contaminati e dei piani di lavoro. -Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili.	-Formazione continua del personale e controllo periodico - Eventuale utilizzo del kit per il rilevamento di contaminanti protetti sui piani di lavoro
4	CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO	-Contaminazione crociata -Scambio prodotti	-Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi.	SI	/	-Controllo visivo	/	-Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili.	-Formazione continua del personale.
5	DISTRIBUZIONE	-Contaminazione crociata -Scambio prodotti	-Utilizzo di attrezzature apposite (colorate) o preincartate e lavaggio mani. -Linea di distribuzione preferenziale. -Controllo corrispondenza dieta e utente a cui è assegnata	SI	/	-Controllo visivo	/	-Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili.	-Formazione continua del personale.



6.8 DECALOGO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI IN MENSA SCOLASTICA

Il presente documento, dedicato a chi somministra il pasto in mensa e a chi fa assistenza, vuole essere una traccia per capire come comportarsi al momento del pasto in presenza di bambini con allergie ed intolleranze alimentari, e quindi con una dieta speciale in essere.

Si riportano alcune procedure di buona prassi per la gestione del rischio di contaminazione nella mensa scolastica.

E' opportuno prevedere interventi di formazione per tutti i soggetti coinvolti nella somministrazione del pasto, con lettura del presente decalogo e firma per presa visione.

1) Le diete speciali devono essere servite preferibilmente da personale addetto alla somministrazione del pasto. In caso di rotazione del personale si consiglia di definire una procedura interna con allegato il presente decalogo.
2) Il personale addetto alla somministrazione del pasto identifica il bambino e controlla con discrezione la corrispondenza tra il nome del bambino ed il nominativo sui recipienti della dieta speciale. (prevedere la firma della informativa rispetto alla privacy D.L 196/2003)
3) Il personale addetto alla somministrazione del pasto deve lavarsi accuratamente le mani, prima di servire il pasto al bambino con dieta speciali.
4) Il bambino con dieta speciale deve essere servito per primo. E' bene che la somministrazione avvenga a partire dai soggetti con dieta speciale.
5) Il bambino NON va isolato dal resto dei compagni, al fine di avere un maggiore controllo della situazione in mensa per comodità potrebbe sedere a fianco dell'insegnante opportunamente informato e con presa visione del presente decalogo.
6) In caso di turni in mensa controllare che i tavoli siano sparecchiati e ben puliti.
7) Controllare che non avvenga lo scambio di pietanze tra i bambini durante la consumazione del pasto evitando l'assaggio di pietanze diverse dalle proprie e lo scambio di merende e dolci.
8) Le posate dovranno esse dedicate, quindi evitare lo scambio di posate, e il gioco con le posate stesse, al fine di evitare contaminazioni crociate.
9) Laddove l'insegnante aiuti il bambino a tagliare la carne, a porzionare altri alimenti, e sbucciare la frutta dovrà utilizzare posate dedicate pulite e dovrà prima lavarsi le mani al fine di evitare contaminazioni crociate.
10) <u>Nel caso del bambino celiaco o allergico al grano</u> si dovrà evitare di mettere il pane davanti al bambino stesso, e di evitare che pezzi di briciole vadano sulla tovaglia o sul piatto del bambino stesso. Nel caso che il bambino abbia le mani sporche di farina o briciole sarà opportuno lavargli le mani. <u>Nel caso di allergia al grano</u> l'allergene è dannoso sia se ingerito, che inalato, per cui si raccomanda la massima prudenza. Nel caso della Celiachia si ricorda che il glutine è dannoso solo se ingerito, l'inalazione, così come il semplice contatto con il glutine, NON rappresenta un rischio per il bambino celiaco. <u>Nel caso di un bambino allergico al latte</u> (proteine del latte) si dovrà evitare di mettere il grana davanti al bambino ed evitare che pezzi di formaggio vadano sul piatto del bambino stesso. Nel caso che il bambino abbia le mani sporche di formaggio sarà opportuno lavargli le mani. In questo caso l'allergene è dannoso sia se ingerito, che inalato, per cui si raccomanda la massima prudenza.

In caso di ingestione involontaria seguire il protocollo di intervento deciso dalla scuola, in particolare in caso di allergia con pericolo di shock anafilattico, e prevedere la somministrazione dei farmaci sintomatici previsti dal protocollo stesso.

In caso di errore nella consegna, o della sostituzione, o della caduta del pasto tenere presso la mensa degli alimenti sostitutivi (es. crackers, grissini monoporzione gluten free per il bambino celiaco) adatti alla dieta speciale in essere, al fine di non tenere a digiuno il bambino.

In caso di errore in cucina o presso il centro cottura, come pure in fase di somministrazione della dieta speciale è importante individuare la causa e i punti critici di maggior rischio, e lavorare su questi ultimi per tenerli sotto controllo al fine di evitare il ripetersi dell'accaduto in futuro.

NOMINATIVO DELLA MENSA/SCUOLA	NOME E FIRMA PER PRESA VISIONE

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 158/210



ALLEGATO 7

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



7.1 VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'aggiudicazione del servizio di Ristorazione Scolastica secondo il criterio del rapporto qualità/prezzo prevede un controllo continuo e costante da parte dell'ente appaltante nei confronti della ditta di ristorazione. Tale valutazione richiede una complessa azione organizzativa basata sull'interazione tra Amm. Comunale e/o Scolastica, ULSS, ente gestore della mensa, personale docente, personale addetto alla mensa, alunni e famiglie (eventualmente rappresentati da una Commissione Mensa).

Viste la vulnerabilità degli utenti a cui è rivolta, l'entità delle conseguenze di possibili eventi patologici e la complessità delle strutture interessate, risulta evidente l'importanza della vigilanza e del controllo nella Ristorazione Scolastica.

I capitolati delle gare d'appalto per la fornitura delle materie prime alimentari alle mense scolastiche non devono contemplare quindi solo clausole di tipo merceologico (vedi schede prodotto), ma devono anche essere inserite precise clausole e criteri valutativi di carattere igienico-sanitario e nutrizionale.

A tal fine è stata sviluppata la presente Linea Guida, a cui il Committente potrà fare riferimento nel Capitolato d'Appalto come strumento di valutazione della qualità del servizio e potrà richiedere al Fornitore del servizio di adottare la stessa o analoga modalità per le verifiche di propria parte. Allo stesso modo, il Fornitore potrà impiegare e proporre al proprio Committente l'utilizzo di questa linea guida come strumento condiviso di valutazione. Se il Committente o il Fornitore si avvalgono di Società di consulenza, potrà essere richiesto, anche contrattualmente, di adottare questa Linea Guida. Le schede di valutazione della qualità del cibo possono diventare strumento di rilevazione anche per le Commissioni mensa scolastiche, debitamente formate al loro impiego, che possono fornire ai Valutatori esperti un importante confronto sulla percezione della Qualità.

OBIETTIVI

Il Sistema di Valutazione presentato in questa Linea Guida ha come obiettivo principale il miglioramento del servizio, inteso come soddisfazione dei bisogni e delle attese dell'utenza che usufruisce del servizio di Ristorazione Scolastica, attraverso l'adozione di un sistema d'identificazione e azioni correttive di errori, inefficienze, non conformità, che consenta il miglioramento del servizio stesso.

Ulteriori obiettivi sono la possibilità di seguire nel tempo la performance di un dato sistema di ristorazione e di confrontare sistemi di ristorazione fra diversi Comuni, Società di ristorazione, sistemi scolastici, generando così competizione e collaborazione, elementi essenziali del miglioramento.

METODOLOGIA

La procedura di valutazione descritta in questa Linea Guida prevede una:

- valutazione di Processo: da effettuare durante la fase di preparazione presso il centro cottura;
- valutazione di Risultato: da effettuare durante le fasi di somministrazione e consumo dei pasti presso la mensa.

7.1.1 VALUTAZIONE DI PROCESSO

La valutazione di processo è a carico di:

- **Amministrazioni Comunali e/o Scolastiche** con proprio personale dedicato o con propri consulenti o potrà essere richiesta la consulenza di personale del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell' ULSS dove ha sede il Comune o al scuola oggetto del servizio di ristorazione scolastica;
- **S.I.A.N. dell' ULSS** dove ha sede il Centro Cottura.

La valutazione si articolerà nelle seguenti attività di controllo sulla qualità dell'intero servizio di ristorazione:

- rispetto del capitolato di servizio rispetto ai parametri previsti nell'appalto (Es.: Specializzazione rist. coll., n° pasti prodotti per rist. scol., Certificazione ISO, rapporto n° addetti/n° pasti giorno, organizzazione del personale e controllo organico, utilizzo materie prime DOP, IGP, BIO, ecc.);
- organizzazione di tutte le fasi del servizio;



- aspetti tecnologici e modalità di cottura;
- rispetto delle norme stabilite, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge,
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- igiene del personale, igiene ambientale e procedure di sanificazione;
- modalità di veicolazione dei pasti;
- caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza;
- qualità delle derrate alimentari, rispetto ai parametri previsti nell'appalto.

Come esempio di **check list** per tale verifica dei requisiti strutturali si propone il **Modulo C** con una valutazione numerica dei parametri indicati. In tal modo si ha la possibilità di seguire nel tempo la performance di un dato sistema di ristorazione e la possibilità di confrontare diversi Centri Cottura, Società di ristorazione, generando così competizione e collaborazione, anch'essi essenziali al miglioramento.

Si valutano i requisiti igienico sanitari e di gestione del Centro cottura e il rispetto del Capitolato d'appalto da parte della ditta di ristorazione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto negli allegati relativi all'Appalto del Servizio di Ristorazione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle **Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto** in essere.

Si potrà integrare la check list (Modulo C) con anche i criteri merceologici sopraindicati se il Capitolato d'appalto prevede al proprio interno riferimenti alle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della Regione del Veneto in essere o esplicita tali richieste all'interno del documento d'appalto.

Questo sistema di valutazione potrà essere un utile strumento di verifica della qualità del servizio e un valido documento per la formulazione di un giudizio oggettivo confrontabile negli anni.

Potrà essere infine uno strumento di arricchimento e di confronto professionale tra gli operatori, sia pubblici che privati, che ruotano attorno alla problematica del controllo della qualità del servizio nella ristorazione collettiva scolastica.

7.1.2 VALUTAZIONE DI RISULTATO PRESSO LA MENSA

la Valutazione di Risultato deve essere effettuata da:

- Amministrazioni Comunali e/o Scolastiche con proprio personale dedicato o con propri consulenti;
- S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell' ULSS dove ha sede il Comune o alla scuola oggetto del servizio di ristorazione scolastica;
- Commissioni/Comitati Mensa con personale opportunamente formato;
- Ditte di ristorazione con personale opportunamente formato.

Le valutazioni prese in considerazione si riferiscono a 4 criteri:

1. **conformità del menù;**
2. **temperatura alla consegna e alla somministrazione;**
3. **rispetto delle grammature in fase di distribuzione delle porzioni;**
4. **gradimento mediante rilevazione degli scarti in mensa e mediante rilevazione delle qualità organolettiche del pasto.**

Tali parametri diventano fondamentali per la valutazione della qualità del pasto, data da 3 componenti fondamentali:

- sicurezza
- qualità nutrizionale
- qualità organolettica o sensoriale

L'aspetto della **sicurezza** riguarda a sua volta due temi fondamentali: quello dell'igiene e cioè l'assenza di



contaminanti biologici, chimici e fisici che possano produrre un danno alla salute del consumatore ed il tema della protezione nei riguardi delle allergie e intolleranze alimentari.

L'aspetto della **qualità nutrizionale** riguarda gli apporti di nutrienti e di componenti della dieta, in grado di esercitare un benefico effetto protettivo nei confronti di malattie croniche e dismetaboliche. Di quest'aspetto si deve tener conto soprattutto nella programmazione dei menù e nel rispetto del menù concordato. Il valutatore non può che prendere atto delle decisioni già assunte dalla società erogatrice del servizio secondo le prescrizioni del Capitolato d'Appalto e le raccomandazioni formulate dall'ULSS. Tuttavia assumono significativo rilievo per gli aspetti nutrizionali alcuni punti di verifica come i cambiamenti di menù, il rispetto delle grammature e le percentuali di rifiuto di cibi che sono nutrizionalmente significativi come la verdura, la frutta, il pesce, le carni, ecc.

L'aspetto della **qualità sensoriale** è direttamente correlato all'appetibilità del cibo ed è il più significativo motivo di gradimento o di rifiuto del cibo. Quest'aspetto deve essere valutato con grande serietà, metodo ed attenzione, evitando critiche generiche o personali, ma mettendosi nell'ottica e nella sensibilità degli utenti. È possibile che un cibo considerato gradevole e appetitoso dagli adulti, non lo sia per i bambini. Per questo la Linea Guida propone che il giudizio del valutatore riguardi soltanto i piatti che sono rifiutati dai bambini.

Come esempio di **scheda di Rilevazione della Qualità del pasto** si propone il **Modulo A** eventualmente abbinato al **Modulo B: Scheda di valutazione del gradimento rivolto ai bambini**.

Poiché le rilevazioni sono molto dettagliate e il tempo utile per effettuarle è limitato al periodo di consumo di un pasto, è evidente che ogni visita ispettiva e ogni relativo rapporto ispettivo riguarderanno un solo terminale di somministrazione (mensa) e un solo pasto.

La compilazione corretta e completa della scheda da parte delle Commissioni/Comitati Mensa è indispensabile per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto. La rilevazione dovrà essere fatta **preferibilmente per una settimana completa** e dovrà avere una frequenza periodica a seconda delle eventuali problematiche rilevate. Per la valutazione del servizio è importante la rilevazione della temperatura, della grammatura e degli scarti del pasto.

In caso di anomalie del Servizio (mancato rispetto delle temperature al trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate, ecc.) è **necessario segnalare** l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile comunale del Servizio Mensa.

In particolare i valutatori devono essere a conoscenza dei seguenti documenti:

- Linea Guida Ristorazione Scolastica Regione del Veneto DGR Veneto 3883/2001 e s.m.;
- Capitolato d'Appalto fra Committente e Azienda di ristorazione;
- Menù programmato;
- Documentazione relativa alla gestione delle diete speciali; (escluse le Commissioni / Comitati Mensa);
- Manuale di autocontrollo dell'igiene; (escluse le Commissioni / Comitati Mensa);
- Verbali di sopralluoghi precedenti e segnalazioni relative alla mensa da valutare pervenute da referenti o da altri osservatori interessati.

CRITERIO 1: CONFORMITA' DEL MENU'

I menù elaborati prevedono il rispetto dei valori nutrizionali definiti dai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) rev. 2014 per le fasce di età a cui è rivolto. A tale scopo viene effettuata un'analisi quantitativa dei macro parametri nutrizionali del pasto del pranzo e di ciascuna ricetta proposta: calorie, proteine animali, proteine vegetali, lipidi saturi, mono insaturi e poli insaturi e carboidrati. Il rispetto dei LARN prevede automaticamente l'aderenza alle principali raccomandazioni scientifiche in materia sia di adeguatezza nutrizionale per i bambini in crescita, in relazione all'età, sia per la prevenzione precoce delle abitudini alimentari più facilmente associate allo sviluppo di patologie cronico-degenerative. La mancata conformità, pertanto, può determinare il non rispetto dell'adeguatezza nutrizionale sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.



CRITERIO 2: TEMPERATURA ALLA CONSEGNA E ALLA SOMMINISTRAZIONE

La temperatura dei pasti nel periodo che intercorre tra la preparazione e il consumo è un importante parametro di sicurezza. Essa deve essere mantenuta entro limiti tali da impedire o rendere insignificante lo sviluppo di eventuali specie microbiche patogene o tossinogene o alteranti per la qualità del pasto.

Il D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31) fissa le temperature alle quali devono essere conservati sino alla somministrazione gli alimenti deperibili, cotti e non:

- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc) debbono essere conservati da +60°C a +65°C.
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a + 10°C.

La norma prevede unicamente il parametro temperatura, in quanto suo scopo è quello di assicurare il mantenimento (per tempi non definiti) a temperature di sicurezza gli alimenti deperibili, comunque cotti e/o trattati nel proprio processo industriale (es. yogurt).

La vigente normativa, denominata "Pacchetto igiene" ed in particolare il Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, rimanda alla necessità di determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi e richiama su questo la responsabilità dell'operatore del settore alimentare.

Individuazione del punto di misura: la misura di temperatura si deve riferire al punto più freddo della preparazione alimentare, cioè al punto nel quale è più probabile uno sviluppo microbico pericoloso. Tale punto è rappresentato, in fase di cottura, dal centro geometrico (il cuore) dell'alimento considerato. Difatti la prescrizione sanitaria è che la temperatura al cuore del prodotto raggiunga un valore minimo prefissato (ad esempio 75°C per la cottura della carne).

In fase di distribuzione e somministrazione invece il punto più freddo è rappresentato dalla superficie dell'alimento preparato e pertanto la misura deve essere effettuata nella zona superficiale. Una misura della temperatura al cuore del prodotto durante questa fase ci darebbe una sicurezza falsa, mentre la misura alla superficie ci da un'indicazione del rischio vero.

La stessa considerazione è perfettamente valida per i cibi da servire freddi. In questo caso il punto critico è la superficie poiché rappresenta la zona che tende a riscaldarsi più rapidamente.

La misura deve essere effettuata sia al momento del ricevimento del pasto che subito dopo avere aperto i contenitori; i prodotti non devono essere lasciati con i contenitori aperti, poiché in queste condizioni la temperatura superficiale diminuisce molto rapidamente. Nel caso che debba intercorrere un tempo considerevole fra la consegna di un pasto e la sua utilizzazione, la misura della temperatura deve essere ripetuta al momento della apertura per la distribuzione.

Per i piatti da servire caldi: le condizioni di conservazione, che devono essere mantenute sino a quando si procede con le operazioni di somministrazione e consumo, sono quelle definite dalla norma tra i 60°C e i 65°C. Sono da considerare non conformi e quindi non distribuibili, alimenti conservati, prima della somministrazione e consumo, a temperature inferiori a 60°C. Il valutatore deve compilare una scheda per la registrazione delle non conformità ed indicare le azioni intraprese per la sostituzione del pasto.

Per i piatti da servire freddi: Le condizioni di conservazione di alimenti cotti da consumare freddi sono quelle previste dalla norma, non superiori a 10°C. Pertanto alimenti conservati, prima della somministrazione e consumo, a temperature superiori sono da considerare non conformi. Il valutatore deve compilare una scheda per la registrazione delle non conformità ed indicare le azioni intraprese per la sostituzione del pasto.

CRITERIO 3. RISPETTO DELLE GRAMMATURE IN FASE DI DISTRIBUZIONE DELLE PORZIONI

Come spiegato per il criterio 1 (conformità del menù), il rispetto delle grammature e le percentuali di rifiuto di cibi nutrizionalmente significativi come la verdura, la frutta, il pesce, le carni, ecc. sono fondamentali per assicurare un adeguato apporto nutrizionale nel rispetto dei LARN specifici per fascia d'età.

Le pietanze somministrate ai bambini verranno pesate e confrontate con le tabelle crudo/cotto delle variazioni di peso degli alimenti con la cottura. Il controllo dovrà essere su più piatti misurati soprattutto se



in multi porzione data la variabilità nella fase della distribuzione, infatti bisogna tener presente che per le tabelle a cotto è prevista un range di variabilità del +/- 10%.

CRITERIO 4. GRADIMENTO MEDIANTE RILEVAZIONE DEGLI SCARTI IN MENSA E CON RILEVAZIONE DELLE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL PASTO

Un monitoraggio appropriato degli avanzi e degli scarti richiede due valutazioni:

1. La valutazione della percentuale di prodotto non consumato rispetto al prodotto servito (**percentuale di rifiuto o scarto**). Questa valutazione è semplice quando il rifiuto è totale o quasi totale, più difficile quando si tratta di un rifiuto parziale. In questo caso la capacità e l'esperienza del valutatore sono la condizione più importante per ottenere un dato attendibile. Non ha molto senso effettuare verifiche precise con sistemi di pesatura se non per "tarare" la capacità di stima dei valutatori. Metodi precisi di pesatura del cibo rifiutato sono in genere laboriosi e alterano le procedure di normale servizio e fruizione dei pasti. Inoltre, misure precise sono applicabili ad un numero limitato di pasti. Invece, una stima approssimativa da parte di un valutatore esperto può essere fatta per molti piatti e per diversi gruppi di alunni fornendo un dato più rappresentativo della realtà. Per la rilevazione della qualità del pasto e quindi dello scarto in mensa si dovrà utilizzare il **MODULO A**.

Ci si possono dare delle regole di valutazione appropriate alla situazione, ad esempio:

Il giudizio potrà essere:

BUONO: scarto tra 0% – 29%

SUFFICIENTE: scarto tra 30% – 50%

INSUFFICIENTE: scarto superiore al 50%

Il rifiuto si registra come non conformità soltanto nel caso che esso superi il 50% del cibo servito.

2. In secondo luogo, ogni volta che il rifiuto supera la soglia minima stabilita si deve valutare, per mezzo della osservazione e dell'assaggio del piatto rifiutato, se il rifiuto è da attribuire alla scadente qualità sensoriale (errori nella preparazione) oppure allo scarso gradimento per il piatto specifico (menù inappropriato nella composizione della ricetta).

È necessario fare un'elaborazione particolarmente attenta del dato dei piatti rifiutati poiché si tratta di un dato molto significativo e riassuntivo di una serie di inefficienze del servizio di ristorazione.

Il rifiuto può essere motivato da scadente appetibilità del piatto dovuta ad errori nella preparazione. Potrebbe trattarsi anche di un piatto inappropriato alla sensibilità e ai gusti dei bambini (essi reagiscono in maniera negativa alle sensazioni del piccante e dell'amaro o a particolari stimoli olfattivi o ad aspetti e consistenze non familiari).

Per la valutazione del gradimento del pasto da parte dei bambini e ragazzi si fa riferimento al **MODULO B**.

Si deve spesso osservare che il rifiuto è determinato dalle condizioni ambientali in cui si consumano i pasti: poco tempo a disposizione, eccessiva rumorosità, eccessivo affollamento, scomodità della postura, scarsa disciplina delle classi, ecc. Infine, un ruolo di decisiva importanza nel determinare l'accettabilità di un piatto è da attribuire alle abitudini familiari e all'educazione alimentare del bambino. In questo senso, una preparazione al pasto con programmi di educazione alimentare può avere un effetto decisivo sulla riduzione dei rifiuti e degli sprechi. Poiché importante è l'appetito fisiologico con il quale si arriva all'ora di pranzo, sono da evitare merende di metà mattina eccessivamente energetiche che possono determinare sazietà e conseguenti rifiuti a mensa, al contrario sono da preferire merende a base di frutta.



7.1.3 TAB. VARIAZIONI DI PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
Peso a crudo corrispondente al peso dell'alimento crudo, parte edibile, ESPRESSO IN GRAMMI

BOLLITURA ALIMENTI	ASILO NIDO		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO		SCUOLA SUPERIORE E UNIVERSITA'	
	Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto	6-9		9-11		Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto
					Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto				
CEREALI E DERIVATI												
Pasta di semola asciutta corta	50	100	60	120	70	140	90	180	100	210	100	210
Pasta di semola asciutta lunga	50	120	60	145	70	170	90	220	100	245	100	245
Pasta e altri cereali in brodo	30	60	30	60	30	60	40	80	40	80	40	80
Riso brillato per minestre	30	80	30	80	30	80	40	105	40	105	40	105
Riso parboiled per minestre	30	70	30	70	30	70	40	95	40	95	40	95
Gnocchi	100	130	120	150	150	180	200	230	250	280	250	280
LEGUMI FRESCHI												
Piselli	60	50	80	70	80	70	100	90	100	90	120	110
Fagiolini	60	50	80	70	80	70	100	90	100	90	120	110
Fave	60	50	80	70	80	70	100	90	100	90	120	110
LEGUMI SECCHI												
Ceci	30	90	40	120	40	120	50	145	50	145	60	180
Fagioli	30	70	40	100	40	100	50	120	50	120	60	145
Lenticchie	30	70	40	100	40	100	50	120	50	120	60	150
VERDURE E ORTAGGI												
Carote	60	50	80	70	120	105	120	105	150	130	180	150
Cavolfiore	60	55	80	75	120	110	120	110	150	140	180	160
Finocchi	60	50	80	70	120	105	120	105	150	130	180	160
Spinaci	60	50	80	70	120	100	120	100	150	125	200	170
Zucchine	60	55	80	70	120	110	120	110	150	135	200	180
Patate	80	70	120	110	180	170	200	190	250	240	250	240
CARNE												
Vitellone	40	25	50	30	50	30	60	40	80	50	100	70
Petto di pollo	40	35	50	45	50	45	60	55	80	70	100	90
Petto di tacchino	40	35	50	45	50	45	60	55	80	75	100	95
PESCE												
Merluzzo	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110



Sogliola	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110
Spigola	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110
Tonno	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110

FORNO ALIMENTI	ASILO NIDO		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA				SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO		SCUOLA SUPERIORE E UNIVERSITA'	
	Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto	6-9		9-11		Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto
					Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto						
CARNE														
Vitellone	40	25	50	30	50	30	60	40	80	50	100	70	100	70
Petto di pollo	40	35	50	45	50	45	60	55	80	70	100	90	100	90
Petto di tacchino	40	35	50	45	50	45	60	55	80	75	100	95	100	95
PESCE														
Merluzzo	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110
Sogliola	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110
Spigola	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110
Tonno	50	40	70	60	70	60	80	70	100	90	120	110	120	110

FORNO A CONVENZIONE/VAPORE (PROVE SVOLTE DA EX ULSS 4) ALIMENTI	ASILO NIDO		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA				SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO		SCUOLA SUPERIORE E UNIVERSITA'	
	Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto	6-9		9-11		Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto
					Peso a crudo	Peso cotto	Peso a crudo	Peso cotto						
CARNE														
Casce di pollo	40	27	50	35	50	35	60	40	80	55	100	67	100	67
Rotolo di coniglio	40	30	50	40	50	40	60	45	80	60	100	80	100	80
Arista di manzo	40	27	50	35	50	35	60	40	80	55	100	67	100	67
PESCE														
Merluzzo	50	50	70	70	70	70	80	80	100	100	120	120	120	120
PATATE														
Patate al forno	80	80	120	120	180	180	200	200	250	250	250	250	250	250

I valori del peso dei cibi dopo la cottura nel forno a convezione/vapore sono stati ricavati da prove svolte dal S.I.A.N. ex Ulss 4



PIATTI UNICI ALIMENTI	ASILO NIDO		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA				SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO		SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		SCUOLA SUPERIORE E UNIVERSITA'	
	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto	6-9	9-11	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto
CEREALI PER MINESTRE E LEGUMI														
Cereali per minestre e legumi	160		160		160		250		250		250			250
PASTA PASTICCIAIA - LASAGNE AL RAGU'														
Pasta pasticciata - Lasagne al ragù	235		235		270		285		340		340			340
CARNE O PESCE CON POLENTA E PATATE														
Carne con polenta e patate	180		250		350		380		420		430			430
Pesce con polenta e patate	220		280		380		410		450		470			470
PIZZA MARGHERITA														
Pizza margherita			180		180		240		300		300			300

Per le grammature a cotto è concesso un range di variabilità di 10%



7.1.4 NON CONFORMITÀ E RELATIVE AZIONI CORRETTIVE

La lista dei problemi e delle soluzioni è uno strumento operativo che facilita l'attività di controllo sul buon funzionamento dell'attività di ristorazione scolastica. Nel corso dell'attività di ristorazione scolastica si possono verificare inconvenienti che, se ripetuti, possono costituire problemi che è necessario affrontare e risolvere.

L'organo di controllo (consulente nominato dal Comune, Comitato Mensa ecc.) ha il compito di valutare la consistenza dei problemi e verificare che questi siano tempestivamente risolti evitando che possa essere compromessa la salubrità degli alimenti e la qualità dell'alimentazione.

Le istituzioni pubbliche – Scuola, Comune e Azienda ULSS – hanno la responsabilità e la capacità pratica per affrontare gli eventuali problemi che si sono verificati. La soluzione avverrà secondo le modalità che sono state definite in termini generali nella presente lista dei problemi e delle soluzioni.

La lista dei problemi e delle soluzioni viene portata a conoscenza di tutte le istituzioni coinvolte e dei soggetti a cui sono affidati compiti nell'ambito dell'attività di ristorazione scolastica (gestore cucina, ditta pulizie, ecc.).

La lista dei problemi e delle soluzioni è consultabile presso la scuola da ogni genitore.

	NON CONFORMITÀ		AZIONI CORRETTIVE		
	Descrizione	Soglia	Organo di controllo	Altri soggetti	
				Scuola o Comune	ULSS
1	Pulizia inadeguata dei locali e delle stoviglie e mancato allestimento del refettorio	Ogni volta	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità delle pulizie e dell'allestimento	Verifica le cause alla base dell'inconveniente, garantendone la rimozione. Interviene sulla ditta appaltatrice o con il personale incaricato per assicurare le pulizie e per assicurare l'allestimento. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto avvisa l'ULSS.	L'ULSS interviene disponendo i correttivi.
2	Mancato rispetto dei tempi di arrivo e distribuzione	Due giorni di seguito o due volte in quindici giorni.	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la soluzione, verifica le cause e la giustificazione, eroga eventualmente la penalità prevista. Se il problema non è risolvibile in modo corretto può essere richiesta la risoluzione del contratto.	
3	Non corretta suddivisione dei cibi nei contenitori e nei piatti	Due giorni di seguito o due volte in quindici giorni.	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la soluzione, verifica i motivi dell'inconveniente e ne chiede la rimozione.	
4	Mancato rispetto delle temperature di trasporto: cibi caldi, cibi refrigerati	Ogni volta	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la soluzione, verifica i motivi dell'inconveniente e ne chiede la rimozione. Se il problema non è risolvibile in modo corretto può essere richiesta la risoluzione del contratto. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto avvisa l'ULSS.	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.



5	Contentitori non idonei per materiale e forma	Due giorni di seguito o due volte in quindici giorni.	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la rimozione dell'inconveniente. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto avvisa l'ULSS.	L'ULSS verifica e dispone i correttivi.
---	--	---	---	---	---

	NON CONFORMITÀ		AZIONI CORRETTIVE		
	Descrizione	Soglia	Organo di controllo	Altri soggetti	
				Scuola o Comune	ULSS
6	Presenza casuale di corpi estranei (bottoni, sassolino, ecc.)	Ogni volta	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno causato l'inconveniente e richiede adeguati correttivi.	L'ULSS valuta il problema ed eventualmente interviene per la verifica e per disporre correttivi.
7	Corpi estranei correlabili a problemi igienico-sanitari (larve, insetti, ecc.)	Ogni volta	Avvisa l'ULSS		L'ULSS valuta il problema ed eventualmente interviene per la verifica e per disporre correttivi.
8	Sospetta tossinfezione alimentare	Ogni volta	Avvisa l'ULSS		L'ULSS avvia la procedura standard per i casi di tossinfezione alimentare, tra cui gli accertamenti sul pasto campione trattenuto presso il centro cottura. Comunica le risultanze degli accertamenti.
9	Mancato rispetto del menù previsto (validato dalla ULSS)	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Erogare eventualmente la penalità prevista.	
10	Mancato rispetto numero porzioni	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Erogare eventualmente la penalità prevista.	
11	Porzione inadeguata: quantità della singola pietanza	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto si avvisa l'ULSS.	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.
12	Abbondanza di primo piatto	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Nel caso che entro 2 giorni	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.



				il problema non sia risolto si avvisa l'ULSS.	
NON CONFORMITÀ			AZIONI CORRETTIVE		
Descrizione	Soglia	Organo di controllo	Altri soggetti		
			Scuola o Comune	ULSS	
13	Mancato rispetto delle diete speciali	Ogni volta	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto e l'ULSS	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause e ne richiede la rimozione.	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.
14	Inadeguatezza delle materie prime rispetto al capitolato (frutta, verdura, ecc.)	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Eroga eventualmente la penale prevista. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto si avvisa l'ULSS.	
15	Caratteristiche organolettiche tipiche non adeguate del prodotto finito	Due volte in dieci giorni	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Eroga eventualmente la penale prevista. Nel caso che entro 2 giorni il problema non sia risolto si avvisa l'ULSS.	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.
16	Mancato gradimento del pasto o di una singola pietanza	Scarto > 50%	Avvisa il referente dell'istituzione che ha la responsabilità dell'appalto.	Interviene sulla ditta appaltatrice per la verifica delle cause che hanno provocato l'inconveniente e ne richiede la rimozione. Eroga eventualmente la penale prevista.	L'ULSS fornisce la necessaria consulenza richiesta



7.1.5 VALUTAZIONE DELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PRESSO IL CENTRO COTTURA E PRESSO LA MENSA

Nel rispetto della privacy, il Committente ed il Fornitore devono mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione, per la protezione dei dati personali.

Allo scopo, possono essere attribuiti codici identificativi ad ogni regime dietetico per garantire che le patologie non vengano direttamente collegate al nome del fruitore a dieta.

Devono essere valutate con attenzione le diete a carattere sanitario per gli evidenti rischi connessi alla salute ed in particolare quelle relative a rischio anafilattico.

I punti di verifica fondamentali riguardano:

- la conformità delle diete speciali alla prescrizione;
- la loro confezione ed identificazione;
- l'idoneità dell'etichettatura (Reg. CE 1169/2011)
- la competenza del personale coinvolto nella preparazione;
- la competenza del personale coinvolto nella distribuzione;
- l'idoneità della modulistica, della documentazione e della gestione;
- la temperatura delle vivande;
- le vivande eventualmente avanzate (con ragioni del rifiuto).

Poiché le diete speciali vengono confezionate isolatamente per singoli utenti, la loro inerzia termica è modesta e pertanto le non conformità della temperatura sono più frequenti. Nei casi in cui il piatto non possa essere aperto per misurazioni dirette, la temperatura è difficilmente rilevabile se non con strumentazione adeguata (termometro a raggi infrarossi). È fondamentale evitare di misurare la temperatura delle monoporzioni delle diete speciali con termometro a sonda al fine di evitare eventuali contaminazioni crociate tra diverse diete speciali in fase di inserimento della sonda.

Le diete personalizzate, preparate nel centro cottura e distribuite nei vari plessi scolastici, devono essere **veicolate in contenitori isotermici monopasto** idonei a mantenere la temperatura adeguata fino al momento del consumo.

Nel sopralluogo presso il Centro Cottura/refettorio si verificheranno i requisiti dei vari locali e le modalità di confezionamento e trasporto:

- Nel locale magazzino
- Nelle celle frigo
- Nella zona preparazione e cottura
- Nella zona porzionamento e confezionamento
- Zona lavaggio e stoccaggio pentolame e stoviglie
- Sistema di trasporto

Nel sopralluogo presso la Mensa si verificheranno i requisiti dei vari locali e le modalità di somministrazione e distribuzione:

- Servizio personalizzato
- Valutazione di eventuali contaminazioni crociate
- Preparazione e somministrazione anticipata rispetto agli altri utenti
- Formazione del personale.

7.2 COMMISSIONE MENSA

La **Commissione Mensa** ha un ruolo rappresentativo e di collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, riportando le istanze dell'utenza stessa. Oltre a ciò, monitora la gradibilità del pasto e la qualità del servizio attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte ed ha un ruolo consultivo in merito alle



variazioni del menù scolastico.

La commissione mensa non è istituzionalmente definita da normative, quindi non è sempre presente. Generalmente, ove presente, ne fanno parte i rappresentanti di famiglie degli utenti, scuola e Amministrazione Comunale, formati per svolgere al meglio il loro ruolo rappresentativo.

7.2.1 CRITERI PER L'ISTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

FINALITA' E FUNZIONI

La Commissione Mensa ha lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere idee ed iniziative, esaminare proposte di informazione-formazione, analizzare situazioni di disagio organizzativo, riportare elementi di valutazione sull'organizzazione e sul servizio, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, le problematiche specifiche sui menù adottati.

Il ruolo della Commissione è solamente consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio.

ISTITUZIONE, COMPOSIZIONE E DURATA

I componenti della Commissione mensa vengono scelti ogni anno, sulla base di adesione volontaria e restano in carica fino alla nomina dei nuovi componenti.

I componenti possono rimanere in carica per più di un anno scolastico; anzi tale situazione è auspicabile in quanto si evita di formare continuamente nuovi componenti, con spreco di risorse, e per ottimizzare l'esperienza acquisita negli anni.

La Commissione è composta preferibilmente da:

- un rappresentante dell'amministrazione comunale;
- il Dirigente scolastico o suo incaricato;
- uno o più genitori referenti per ogni plesso scolastico;
- uno o più insegnanti in rappresentanza dei vari ordini di scuola;
- uno o più rappresentanti del personale addetto alla somministrazione dei pasti.

Alle riunioni della Commissione mensa potranno partecipare su richiesta della Commissione stessa, quali il/la dietista che ha predisposto il menù, i rappresentanti della ditta appaltatrice, il personale SIAN e altri esperti la cui consultazione è ritenuta utile dalla Commissione (responsabile del Centro cottura, addetto alla preparazione del pasto....)

FORMAZIONE

I nuovi componenti della Commissione Mensa sono obbligati a frequentare un corso di formazione organizzato in collaborazione tra Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ULSS competente per territorio e Amministrazione Comunale.

Tale corso, della durata di almeno 4 ore, fornirà le basi teoriche e pratiche per la formulazione di un menù, rispettando le indicazioni presenti negli allegati 2 e 4 delle Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto e strumenti per migliorare le competenze e le abilità nella fase di controllo del servizio, come previsto nell'allegato 7 (controllo di temperature, grammature e scarti e il rispetto del menù previsto)

RIUNIONI

La Commissione Mensa si riunisce su convocazione del Presidente o su richiesta di almeno due dei suoi componenti.

La commissione si riunisce con cadenza almeno semestrale, preferibilmente ad inizio e fine anno scolastico, purché non si determini una situazione di urgenza che richieda una specifica convocazione.

Per la partecipazione ai lavori della commissione non è previsto alcun compenso, essendo tali attività



previste nell'orario di lavoro delle figure istituzionali che vi partecipano.

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE MENSA

la Commissione mensa può procedere a rilevare:

- rispetto del menù;
- temperature delle pietanze*;
- grammature dei piatti;
- gradimento e/o percentuale di scarto.

MODALITA' DEL CONTROLLO

Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione, con un massimo di due genitori alla volta, presenti contemporaneamente, in ogni singolo refettorio.

L'attività di controllo presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti. Per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario.

Durante i sopralluoghi, non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa compilerà la scheda di valutazione (modula A) da far pervenire all'Ufficio Servizi Scolastici dell'Amministrazione Comunale.

I componenti della Commissione sono tenuti a rispettare il segreto d'ufficio e ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa sulla tutela della riservatezza.

STRUMENTI DI LAVORO

1. copia del presente documento
2. copia del capitolato d'appalto
3. copia del menù
4. scheda di rilevazione qualità del pasto
5. tabella variazione di peso con la cottura
6. termometro a sonda*
7. bilancia

*le temperature saranno rilevate preferibilmente dal personale (ULSS o della ditta di ristorazione) opportunamente formato.



7.2.2 MODULO A SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO

SCUOLA _____

COMUNE _____

DITTA DI RISTORAZIONE FORNITRICE _____

NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA

- La compilazione corretta e completa della scheda è **indispensabile** per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto.
 - La rilevazione dovrà essere fatta per **una settimana completa** e dovrà avere una frequenza periodica a seconda delle eventuali problematiche emerse.
 - La **PARTI 1** della scheda (**rilevazione della qualità igienica**) può essere compilata dall'operatore che riceve i pasti.
 - La **PARTI 2** (**rilevazione della qualità nutrizionale**) può essere compilata dalla persona che assiste alla distribuzione e al consumo dei pasti.
- N.B.** Per le scuole che hanno la cucina interna sarà sufficiente la sola compilazione della PARTE 2
- Per la valutazione del servizio è **fondamentale la rilevazione di scarti e avanzi del pasto.**
 - A questa scheda sarà opportuno abbinare anche la scheda di **Gradibilità dei pasti** per gli alunni, al fine di poter effettuare un controllo crociato.

Nel caso di anomalie del servizio (mancato rispetto delle temperature di trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate...) **segnalare l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile Comunale del Servizio Mensa.**

PARTI 1: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' IGIENICA

COMPILATORE	Nome e Cognome: _____		Tecnico Comunale _____	Operatore Scolastico _____
--------------------	-----------------------	--	------------------------	----------------------------

DATA _____	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
-------------------	--------	---------	-----------	---------	---------

ORARIO	Arrivo dei pasti a scuola		Inizio della distribuzione	
Ora: _____	Ora: _____		Ora: _____	
TEMPERATURA (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto 2° piatto Contorno caldo			

LIVELLO DI IGIENE			
UTENSILI E STOVIGLIE	() buono	() sufficiente	Scadente () Sporchi () Danneggiati
CASSE TERMICHE	() buono	() sufficiente	Scadente () Sporche () Danneggiate



PARTE 2: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA

COMPILATORE	Nome e Cognome:	Tecnico Comunale ()	Operatore Scolastico ()	Insegnante ()	Genitore ()
GIORNO DELLA SETTIMANA: LUN.() MAR.() MER.() GIO.() VEN.()	SETTIMANA:		MENU: A/I () P/E()		
n. PASTI DISTRIBUITI	1° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	2° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
TOT:	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)	() gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida	() gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida	() gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida	() gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () non lavata () salata () insipida	() matura () acerba () troppo matura
Conformità della pietanza al menù	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)
Qualità della pietanza (se ritenuta sgradevole indicarne il motivo)	() insufficienti () sufficienti () eccedenti	() insufficienti () sufficienti () eccedenti	() insufficienti () sufficienti () eccedenti	() insufficienti () sufficienti () eccedenti	() insufficienti () sufficienti () eccedenti
Quantità delle porzioni	() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante
Grammatura del pasto somministrato	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____
N° porzioni restituire o avanzate a metà (scarto)					



7.2.3 MODULO B

SCHEDA DI VALUTAZIONE GRADIMENTO

per bambini e ragazzi delle Scuole Primaria e Secondaria di primo grado

Data _____ Scuola _____ Classe _____ M F

1° PIATTO: _____		2° PIATTO: _____		CONTORNO: _____	
 Tantol	 Così, così	 per niente	 Tantol	 Così, così	 per niente
Il cibo che ho mangiato oggi era....		 caldo		 tiepido	
La quantità della pietanza oggi era....		 giusta		 sufficiente	
				 scarsa	
				 freddo	
				 Così, così	
				 Tantol	
				 per niente	



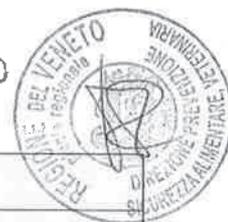
Mangio in mensa....	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	volte a settimana
Il tempo per mangiare è....						 Poco
	sufficiente					Così, così
In mensa il rumore è...						 Forte
	poco					Così, così
Gli insegnanti mangiano in mensa con me						si No
Suggerimenti:	_____					



7.2.4 MODULO C										
SCHEMA VERIFICA REQUISITI STRUTTURALI CENTRO COTTURA										
COMPILATORE										
Cognome Nome:			Qualifica:							
Data:										
CUCINA / CENTRO COTTURA										
Nome:			Comune:							
Indirizzo:			Tel/fax:							
Destinatari pasti:			Scolari		N°					
			Anziani		N°					
			Adulti		N°					
			Numero e Tipologie di diete speciali		Allergia / Intoll. Al.		n°.....			
				Celiachia		n°.....				
				Altre condizioni		n°.....				
UTENTI E TIPO DI PASTO										
Pasti giornalieri (indicare n° min e max)		n°.....		Giorni di preparazione dei pasti (barrare le caselle)						
				L	M	M	G	V	S	D
Gestione diretta (Ente pubblico)		Estremi identificativi Ditta:								
Gestione indiretta (Ditta specializzata)										
Gestione mista (Ente Pubb. + Personale Ditta)										
Cuochi presso la sede di preparazione pasti		n°.....								
Aiuto cuochi presso la sede preparazione pasti		n°.....								
Addetti alla manipolazione degli alimenti		n°.....								
1. MAGAZZINO DERRATE ALIMENTARI							SI	NO		
Sufficientemente ampio ed adeguato alle potenzialità della struttura										
Separato dal locale di lavorazione										
Pareti e pavimento con superficie facile da pulire e disinfettare										
Scaffalatura provvista di superficie lavabile e disinfettabile										
Presenza di dispositivi idonei ad evitare l'accesso di roditori e insetti										
Stato di manutenzione magazzino idoneo										
Spazio separato per alimenti diete speciali										
2. CELLE FRIGORIFERE E/O CONGELATORI							SI	NO		
Adeguate alle necessità										
Indicatore esterno della temperatura										
Frigorifero di giornata										
Spazio separato per alimenti diete speciali										
3. ZONA/SPAZIO PREPARAZIONE ALIMENTI							SI	NO		
Spazio separato per lavorazione verdure										
Attrezzature idonee e in numero sufficiente										
Vasca doppia per lavaggio verdure										
Spazio separato per lavorazione carni										
Utensili/taglieri/tavoli per tipo di carne										
Sterilizzatore coltelleria										
Attrezzature separate per lavorazione salumi e formaggi										
Doppia affettatrice: arrosti e salumi										
Lavabo per la pulizia delle mani										
Erogatore a comando non manuale										



Sapone liquido e asciugamani elettrici o non riutilizzabili		
Bidone dei rifiuti munito di coperchio con apertura a pedale		
Stato di manutenzione zona/spazio preparazione alimenti		
Spazio separato per alimenti diete speciali		
4. ZONA/ PIANO COTTURA	SI	NO
Forno a convezione-secco-vapore con rilevatore temperatura		
Abbattitore rapido di temperatura		
Tavoli caldi		
Tavoli freddi		
Cappa aspirante sufficiente per il piano cottura		
Stato di manutenzione zona/piano cottura		
5. ZONA PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO PASTI	SI	NO
Presente		
Carrelli o armadi per piatti caldi con rilevatore temperatura		
Carrelli o armadi per piatti freddi con rilevatore temperatura		
Possibile identificazione e rintracciabilità del pasto tramite conservazione del pasto campione		
Spazio separato per alimenti diete speciali		
6. SISTEMA TRASPORTO PASTI	SI	NO
Mezzi di trasporto idonei		
Contenitori isotermici idonei (passivi, attivi, in polistirolo, in materiale plastico...)		
Contenitori per alimenti diete speciali		
7. MAGAZZINO/VANO MATERIALE DI PULIZIA	SI	NO
Presente		
8. ZONA LAVAGGIO PENTOLAME E STOVIGLIE	SI	NO
Lavastoviglie con rilevatore temperatura per lavaggio e risciacquo		
Pavimento con pozzetti muniti di dispositivo antiratto pulibili e adeguati a ricevere l'acqua		
Stato di manutenzione zona lavaggio		
Spazio separato per pentolame, stoviglie e utensili diete speciali protetto e chiuso		
9. ZONA ACCUMULO RIFIUTI	SI	NO
Presente		
Stato di manutenzione		
10. SERVIZI IGIENICI PERSONALE DIPENDENTE	SI	NO
Antibagno con lavabo		
Erogatori acqua calda a comando non manuale		
Sapone liquido		
Asciugamani elettrici o non riutilizzabili		
Stato di manutenzione dei servizi igienici		
11. SPOGLIATOI	SI	NO
Armadietti a doppio scomparto		
Armadietti In numero sufficiente rispetto al personale		
Stato di manutenzione degli spogliatoi		
12. TOTALE "SI" (GIUDIZIO IN PRESENZA DI TRASPORTO PASTI: Insufficiente < 38 SI, Sufficiente Tra 38-43 SI, Buono: Tra 44-49 SI, Ottimo: Tra 50-54 SI)		
13 TOTALE "SI" (GIUDIZIO IN ASSENZA TRASPORTO PASTI: Insufficiente < 35 SI, Sufficiente Tra 35-40 SI, Buono Tra 41-46 SI, Ottimo Tra 47-51 SI)		
GIUDIZIO.....	FIRMA.....	DATA.....



7.2.5 MODULO D				
SCHEMA VERIFICA REQUISITI DIETE SPECIALI CENTRO COTTURA E MENSA				
COMPILATORE				
Cognome Nome:		Qualifica:		
Data:				
CUCINA <input type="checkbox"/>				
MENSA <input type="checkbox"/>				
Nome:		Comune:		
Indirizzo:		Tel/fax:		
Destinatari pasti:	Scolari		N°	
	Anziani		N°	
	Adulti		N°	
	Numero e Tipologie di diete speciali		Allergia / Intoll. Al.	n°
			Celiachia	n°
		Altre condizioni	n°	
UTENTI, TIPO DI PASTO E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE				
Gestione diretta (Ente pubblico)		Estremi identificativi Ditta:		
Gestione indiretta (Ditta specializzata)			
Gestione mista (Ente Pubb. + Personale Ditta)			
Cuochi presso la sede di preparaz. Pasti per DS		n°		
Aiuto cuochi presso la sede prep. Pasti per DS		n°		
Approvvigionamento materie prime <input type="checkbox"/> Ditta <input type="checkbox"/> scuola/comune <input type="checkbox"/> famiglia				
Utilizzo di alimenti dietoterapici		Si No		
Utilizzo di alimenti naturalmente senza glutine (non prelaborati)		Si No		
Utilizzo di alimenti a marchio spiga barrata per celiachia		Si No		
Utilizzo di prodotti del Prontuario AIC per celiachia		Si No		
1. MAGAZZINO DERRATE ALIMENTARI (LOCALE, ARMADIO)			SI NO	
Sufficientemente ampio ed adeguato				
Spazio separato per alimenti diete speciali				
Uso di contenitori dedicati				
Uso di etichette dedicate				
2. CELLE FRIGORIFERE E/O CONGELATORI			SI NO	
Adeguate alle necessità				
Spazio separato per alimenti diete speciali				
Uso di contenitori dedicati				
3. ZONA/SPAZIO PREPARAZIONE ALIMENTI			SI NO	
Spazio separato per lavorazione diete speciali				
Attrezzature idonee e in numero sufficiente				
Utensili/taglieri/tavoli separate				
4. COTTURA			SI NO	
Cottura separata				
5. ZONA PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO PASTI			SI NO	
Spazio separato per alimenti diete speciali				
6. SISTEMA TRASPORTO PASTI			SI NO	
Contenitori termici separati per diete speciali				
Identificazione diete speciali personalizzate				
Somministrazione del pasto in monoporzione				



7. ZONA DEPOSITO PENTOLAME E STOVIGLIE	SI	NO
Spazio separato per pentolame, stoviglie e utensili diete speciali		
8. PRESENZA DIETA SPECIALI E CONFORMITA' MENU' E RICETTARIO	SI	NO
Presenza diete speciali		
Conformità del menù alla dieta speciale preparata		
Presenza di ricettario con indicazioni nutrizionali e di presenza degli allergeni coerenti col REG CE 1169/2011		
9. FORMAZIONE	SI	NO
Personale di cucina		
10. PIANO AUTOCONTROLLO HACCP	SI	NO
Presenza Piano HACCP per gestione delle diete speciali		
11. TOTALE "SI" (GIUDIZIO IN PRESENZA DI TRASPORTO PASTI): Insufficiente < 12 SI, Sufficiente Tra 12-14 SI, Buono: Tra 15-18 SI, Ottimo: Tra 19-21 SI)		
12. TOTALE "SI" (GIUDIZIO IN ASSENZA DI TRASPORTO PASTI): Insufficiente < 10 SI, Sufficiente Tra 10-12 SI, Buono: Tra 13-15 SI, Ottimo: Tra 16-18 SI)		
GIUDIZIO	FIRMA	DATA

1. SERVIZIO PRESSO LA MENSA	SI	NO
Servizio personalizzato		
Contenitori termici separati per diete speciali		
Identificazione diete speciali personalizzate		
Somministrazione del pasto in monoporzione		
Assenza contaminazione crociata		
Preparazione e somministrazione anticipata rispetto agli altri utenti		
Controllo delle vivande eventualmente avanzate (con ragioni del rifiuto)		
Formazione del personale che distribuisce		
Presenza "decalogo per gestione diete speciali in mensa"		
2. ZONA DEPOSITO PENTOLAME E STOVIGLIE PRESSO LA MENSA	SI	NO
Spazio separato per pentolame, stoviglie e utensili diete speciali protetto e chiuso		
3. PRESENZA DIETA SPECIALI E CONFORMITA' MENU'	SI	NO
Presenza diete speciali		
Conformità del menù somministrato alla dieta speciale preparata		
Presenza decalogo per la gestione delle allergie in mensa		
4. TOTALE "SI" (GIUDIZIO: Insufficiente < 6 SI, Sufficiente Tra 6-9 SI, Buono: Tra 9-11 SI, Ottimo: Tra 11-12 SI)		
GIUDIZIO	FIRMA	DATA

PRESENZA DI SALE IODATO	SI	NO
Presenza di sale iodato in cucina		
Presenza di sale iodato in mensa		
4. TOTALE "SI" (GIUDIZIO: Insufficiente 0 SI, Ottimo: 2 SI)		

In caso di cucine prive di diete speciali verificare ugualmente la formazione del personale e la capacità di gestire eventuali nuove richieste dei pasti per allergici/intolleranti.

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 181/210



ALLEGATO 8

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



8.1 PREMESSA

In Unione Europea si sprecano ogni anno 90 milioni di tonnellate di cibo; lo spreco italiano stimato si aggira intorno ai 149 chili pro capite: ogni famiglia italiana butta cibo ancora commestibile e riutilizzabile per un valore di circa 6-7 euro a settimana, per un valore annuo di circa 300 euro. Se da un lato abbiamo una tale entità di spreco alimentare, con conseguente spreco di acqua e risorse naturali, dall'altro stiamo assistendo a una recrudescenza dello stato di indigenza e povertà delle famiglie e di vari soggetti all'interno della società, infatti quasi il 6% delle famiglie italiane si trova in una condizione di disagio alimentare.

La dieta squilibrata è uno dei principali determinanti di un peggiore stato di salute nella popolazione italiana più svantaggiata: la malnutrizione incrementa la vulnerabilità comportando un aumento di morbilità e mortalità, induce effetti dannosi a livello psichico, depressione, scarso interesse per il cibo e costituisce un costo sanitario. Questi aspetti sono importanti nella pianificazione di interventi preventivi effettuati dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie con diverse linee di azione, come quelle previste nel programma 1.N per la promozione di una corretta alimentazione del PRP 2014-2018 della Regione del Veneto.

È quindi necessario ed eticamente auspicabile trasformare nel modo più ampio possibile uno spreco di beni in una fonte alimentare per categorie di persone più svantaggiate dal punto di vista socio-economico. Si evidenziano una serie di vantaggi indiretti per la stessa amministrazione pubblica: dalla riduzione dei prodotti da smaltire (minore impatto ambientale per mancato trasporto in discarica e smaltimento prodotti), al miglioramento quali - quantitativo della dieta di persone svantaggiate con ripercussioni positive sulla spesa sanitaria pubblica e conseguenti benefici economici-sociali e, non da ultimo, alla promozione dell'occupazione necessaria per la gestione operativa del recupero.

Ciò conferma l'utilità che la sanità pubblica partecipi alla *governance* in tema di redistribuzione delle eccedenze alimentari attraverso azioni tese a ridurre le disuguaglianze nell'alimentazione, in sinergia con le politiche sanitarie di *Health 2020* in coerenza con le politiche per la riduzione dello spreco alimentare utili a salute economia e ambiente.

In tema di lotta agli sprechi, la Regione del Veneto con la Legge n°11 del 26 maggio 2011 (**Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari**) riconosce, valorizza e promuove l'attività svolta per il recupero delle eccedenze alimentari e per la loro redistribuzione a coloro che assistono persone in stato di grave disagio sociale ed indigenza (art.1).

In tal senso viene proposto un progetto Regionale all'interno del Piano Regionale per la Prevenzione 2014-2018 ispirato al "Last Minute Market", nato all'interno della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

L'idea alla base del progetto regionale è quella di implementare la rete tra Ditte di ristorazione, GDO (grande distribuzione organizzata) e Onlus della Regione del Veneto, attraverso il web, cioè mettendo in rete domanda e offerta di derrate destinate alla distribuzione.

Sul territorio sono comunque già attive diverse iniziative di recupero, tra cui: Rebus (Verona); City Cibo (Milano); Re-food (Bolzano); Last Minute Market (Bologna); Buon Samaritano, la Pietanza non avanza e Una Buona Occasione (UBO) (Torino); Rete Alimentare Cittadina (Roma); Progetto SIGEA (Rimini); Caritas Nazionale, Fondazione Banco Alimentare; Società del Pane Quotidiano (Milano); Il Buono Che Avanza (Milano e provincia); Buta Stupa (Piemonte); ecc.

In Veneto, la provincia più organizzata risulta essere quella di Verona, che ha già in atto diverse iniziative di recupero alimentare coordinate dalla Caritas veronese, che fa capo al "Progetto Rebus" e "Progetto Banco Alimentare".

Si trovano altre iniziative legate agli Empori Solidali a Mirano, Montebelluna, Treviso e San Donà di Piave, ed iniziative promosse da privati, dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), come ad esempio "Brutti ma buoni" promosso da Coop Adriatica che dona a diversi enti il cibo non vendibile nei negozi, ma ancora buono.

8.2 QUADRO NORMATIVO

A livello legislativo, il tema dello spreco alimentare ha visto una serie di evoluzioni atte alla semplificazione burocratica delle procedure di raccolta e donazione di cibo ed eccedenze alimentari.



La Legge 155/2003, detta “legge del Buon Samaritano”, ha equiparato le organizzazioni riconosciute come non lucrative di utilità sociale al consumatore finale. Prima di tale legge, utilizzare le eccedenze di cibo a fini solidaristici era piuttosto complicato in virtù della “responsabilità di percorso”, che rendeva responsabili le aziende del cibo donato anche dopo la consegna ad enti no profit.

Il 2 agosto 2016 è stata approvata la Legge 166/2016 o anche “legge antisprechi” che si concentra su incentivi e semplificazione burocratica in modo da rendere più agevole la donazione da parte dei diversi comparti della filiera agroalimentare.

Gli obiettivi della nuova legge anti-sprechi sono quelli di favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi; cercare di limitare l’impatto negativo sull’ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. Infine si vuole investire energie sull’attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori, soprattutto i più giovani.

Nel testo di legge si fa innanzitutto una netta distinzione tra eccedenza e spreco alimentare.

Per **eccedenze alimentari** si intendono tutti i prodotti che, pur mantenendo i requisiti di igiene e sicurezza, sono invenduti o non somministrati per carenza di domanda, non conformità ai requisiti aziendali, approssimarsi della data di scadenza, sostituzione da nuovi prodotti in commercio, danneggiamento da eventi meteorologici o per alterazioni dell’imballaggio che li rendono non idonei alla commercializzazione.

Per **spreco alimentare** si intende l’insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

Le principali novità della legge anti-sprechi collegate alla ristorazione scolastica sono:

1. **Cessione gratuita delle eccedenze alimentari per finalità sociali:** gli operatori del settore alimentare (Osa) possono cedere a titolo gratuito le eccedenze alimentari alle organizzazioni che si occupano di distribuirle agli indigenti senza alcuno scopo di lucro (Onlus). Le organizzazioni devono destinare le eccedenze prioritariamente al consumo umano, e solo se non idonee al consumo umano possono essere destinate al consumo animale o al compostaggio. Le operazioni di raccolta o ritiro dei prodotti agricoli da parte dei soggetti cessionari viene effettuata sotto la loro responsabilità, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
2. **Requisiti dei prodotti donati e responsabilità Osa:** gli alimenti possono essere ceduti anche oltre il termine minimo di conservazione purché l’imballaggio primario sia integro e siano state rispettate idonee condizioni di conservazione. I prodotti da forno che non richiedono refrigerazione e restano invenduti entro le 24 ore successive alla produzione sono considerati eccedenze alimentari e non idonei alla rivendita nei negozi e nei supermercati: possono quindi essere donati a soggetti cessionari. Gli operatori del settore alimentare che effettuano le cessioni devono prevedere corrette prassi operative al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti secondo quanto stabilito dal regolamento 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e dall’articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147. Essi, come regolamentato dalla legge 25 giugno 2003, n. 155, sono responsabili del mantenimento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino al momento della cessione. Inoltre gli Osa devono adottare le misure necessarie per evitare rischi di commistione o di scambio tra i prodotti destinati a impieghi diversi da quelli previsti.



3. **Scadenza del prodotto: sulle etichette dei prodotti alimentari** può essere riportato, oltre al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza, anche il termine utile di consumo. Tale termine deve essere inferiore rispetto al termine minimo di consumo o alla data di scadenza, in misura tale da consentire la presa in carico, il possibile stoccaggio temporaneo e la consegna agli indigenti e alle persone senza potere di acquisto
4. **Promozione e sensibilizzazione:** è previsto lo stanziamento di risorse utili a comprendere l'entità del fenomeno dello Spreco in Italia, a veicolare il messaggio di buone pratiche sul cibo (tramite RAI) e offrire adeguati strumenti ai cittadini.

A livello pratico:

- I “donatori” devono garantire che il prodotto ceduto gratuitamente sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore e devono assicurarne la tracciabilità ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002.
- I prodotti confezionati, deperibili e non, devono essere in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura.
- Non è possibile donare prodotti oltre la data di scadenza (*da consumarsi entro il..*), ma è possibile utilizzare e donare prodotti con termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il...*) superato purchè sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la conservazione dei requisiti igienico-sanitari.
- I prodotti non confezionati (sfusi e preincartati) possono essere donati, purchè in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura, posti in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti da possibili contaminanti.
- Per i cibi cotti derivanti da eccedenze di ristorazione o laboratori è indicato il ricorso ad attrezzature in grado di portare rapidamente gli alimenti a temperature di refrigerazione/congelamento nel luogo di produzione o di vendita. Il cibo deve essere trasportato, a temperatura di refrigerazione/congelamento in contenitori chiusi, in materiale idoneo per alimenti, con indicazioni che consentano l'identificazione del donatore, la data di refrigerazione/congelamento e di consegna e la data entro cui consumare il prodotto.

Si evidenzia l'utilità del supporto tecnico-scientifico dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione come contributo alla redazione di prassi igieniche idonee nell'ambito dei protocolli di intesa tra le imprese donatrici e le ONLUS riceventi.

Un esempio è il manuale “Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale”, validato dal Ministero, come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, e presentato il 2 marzo 2016 a Roma da Fondazione Banco Alimentare ONLUS e Caritas Italiana.

Il documento integrale è consultabile al seguente indirizzo

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_2_1_1.jsp?menu=eventi&p=daeventi&id=421

Il Ministero della Salute ha istituito un tavolo di lavoro per la predisposizione di Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, sociali e di comunità al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.



Consigli per non sprecare i **prodotti alimentari** nella vita quotidiana

Segui questi suggerimenti per ridurre gli sprechi, risparmiare denaro e proteggere l'ambiente:

- 1 Pianifica la spesa:** pensa a un menu da preparare per la settimana. Controlla gli alimenti che hai nel frigorifero e nelle dispense e scrivi una lista della spesa che includa solo gli ingredienti che ti mancano. Ricordati di portare la lista con te e cerca di rispettarla quando sei al supermercato. Non lasciarti tentare dalle offerte e non andare a fare la spesa quando hai fame perché rischi di comprare più del necessario. Compra frutta e verdura venduta sciolta e non già imballata in modo da comprare solamente la quantità che ti serve.
- 2 Controlla le scadenze:** se non hai intenzione di consumare un alimento con una data di scadenza vicina, cercane un altro che abbia una data di scadenza più lontana oppure compralo il giorno in cui sai di poterlo consumare. Fai attenzione al significato delle etichette riguardanti le scadenze: "da consumarsi entro" significa che l'alimento è idoneo al consumo solo fino al giorno indicato (come per carne e pesce), mentre "da consumarsi preferibilmente entro" indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche. In questo caso, gli alimenti risultano idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato.
- 3 Pensa al portafoglio:** sprecare cibo significa sprecare denaro.
- 4 Verifica la "salute" del tuo frigo:** controlla le guarnizioni e la temperatura del frigorifero. Gli alimenti devono essere conservati a una temperatura tra 1 e 5 gradi per mantenerli freschi il più a lungo possibile.

5 Conserva gli alimenti secondo le indicazioni fornite sugli imballaggi.

6 Fai girare gli alimenti: quando fai la spesa, porta in avanti gli alimenti più vecchi nella dispensa e nel frigorifero. Sistema i nuovi alimenti verso il fondo in modo da evitare di trovare prodotti ammuffiti negli scomparti.

7 Servi piccole porzioni perché, dopo aver finito, si può sempre fare il bis.

8 Consuma gli avanzi: invece di buttare gli avanzi, conservali per il pranzo o la cena del giorno successivo oppure congelali per un'altra occasione. La frutta in scadenza può essere utilizzata per fare frullati o torte, mentre con le verdure si possono preparare zuppe.

9 Congela: se consumi poco pane, quando arrivi a casa congela il resto e al bisogno scongelane solo qualche fetta. Allo stesso modo, congela i cibi cotti per averli già pronti quando sei troppo stanco per cucinare.

10 Trasforma gli avanzi in concime: produrre alcuni scarti alimentari è inevitabile, quindi perché non usare un contenitore per rifiuti organici per frutta e verdura? In pochi mesi, ti ritroverai con un ottimo concime per le tue piante. Per i resti di cibi cotti, il tritarifiuti può essere la soluzione adatta. Basta inserire gli avanzi, aggiungervi uno strato di speciali microbi e lasciare fermentare. Il prodotto risultante può essere utilizzato come concime per le piante di casa e per il giardino.

Vedi anche: http://ec.europa.eu/fund/food/sustainability/index_en.htm



**ESEMPIO PER LA REDAZIONE
DEL CAPITOLATO D'APPALTO
PER LA FORNITURA SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PREMESSA**

In base al Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (nuovo Codice degli Appalti) "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" (Nuovo Codice degli Appalti), i servizi di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95 comma 3); in particolare l'offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.

L'ente appaltante, a seconda delle proprie necessità gestionali e del valore economico della base d'asta, potrà decidere se affidare il servizio di ristorazione collettiva con modalità di appalto o di concessione, inserendo, oltre alla fornitura e alla distribuzione dei pasti, altri servizi come la gestione delle prenotazioni, i pagamenti e la riscossione degli insoluti.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi e della qualità della formazione degli operatori (art.144 "Servizi di ristorazione" Comma 1).

Come indicato nell'articolo 34 del Codice degli Appalti, al fine di conseguire gli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, le stazioni appaltanti devono inserire nella documentazione progettuale e di gara delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, Allegato 1.

Con il D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO "CORRETTIVO" AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all'art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.

Il presente documento contiene un insieme di norme e di specifiche tecniche che il committente considera irrinunciabili per un buon servizio.

Tali norme hanno lo scopo di:

- ridurre al minimo la discrezionalità nella gestione del servizio
- vincolare il servizio a tali regole e fornire gli strumenti per una sorveglianza puntuale.

L'articolato di seguito descritto costituisce una traccia di lavoro per tutti coloro che si trovano nella condizione di dover attivare un appalto del Servizio di ristorazione scolastica rispettando la nuova normativa relativa agli appalti e le Linee di Indirizzo per il Miglioramento Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto attualmente in essere.

ART. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso dall'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara e nella lettera d'invito.

ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola stessa.

Il committente dovrà specificare per ciascun plesso scolastico servito:

- Il nome e l'ubicazione della scuola;



- Il numero dei pasti previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico;
- Il numero di giorni alla settimana nei quali viene svolto il servizio;
- Le fasi del servizio che intende appaltare (produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione, pulizia e riordino dei locali mensa);
- La tipologia del servizio richiesto (multiporzione o monoporzione);
- Il tipo di stoviglie (in ceramica o in porcellana tradizionale, in plastica rigida e/o altro materiale a perdere) e di posateria (in acciaio inox, in plastica rigida);
- Le tabelle dietetiche ed i menù, qualora non intenda avvalersi delle proposte provenienti dalle ditte concorrenti;

I requisiti minimi di ammissione che potrebbero essere suddivisi in :

- generali (es: specializzazione nel campo della ristorazione collettiva da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese).
- capacità economica (es: aver svolto negli ultimi 3 anni il servizio in oggetto della gara, a favore di pubblici o privati, attestato da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni, dagli enti , dai privati o tramite autocertificazione).
- capacità tecnica: (es: possesso di certificazione attestante che l'impresa osserva un sistema di gestione della qualità basato sulle norme UNI EN ISO 9001:2001 per la ristorazione collettiva rilasciato da organismi accreditati in corso di validità; autocertificazione relativa al n. dei pasti totali confezionati presso il centro cottura per il servizio in oggetto; la qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione; sistema di rilevazione della qualità del servizio e di soddisfazione dell'utenza).

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- specificare il tipo di servizio desiderato: mono o multiporzione; garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- specificare il tipo di produzione dei pasti: fresco-caldo, cook and chill, o altro.
- Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto;
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovagliette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

Nell'eventualità che si verificasse la necessità da parte dell'Ente appaltante di avvalersi della collaborazione del personale dipendente della Ditta appaltatrice per quanto riguarda altri servizi non compresi, l'appaltatore dovrà specificare il relativo costo.



ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI e TIPOLOGIE DI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto negli allegati relativi all'Appalto del Servizio di Ristorazione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle **Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto** in essere.

ART. 4 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate dall'Amministrazione appaltante, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Se l'Amministrazione appaltante decide di avvalersi di un menù fornito dalla ditta aggiudicataria, esso dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:
 1. *adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali(es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche*
 2. *differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo), 12 – 14 anni (Scuola Secondaria 1° grado), 14 – 17 anni (Scuola Secondaria 2° grado)e adulti(18-29 anni);*
 3. *strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;*
 4. *stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;*
 5. *descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;*
 6. *possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;*
 7. *capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;*



8. predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
9. adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
10. in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
11. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con l'Ente gestore e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, prevedendo sul retro del menù la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo.

ESEMPIO DI ALCUNI CONSIGLI NUTRIZIONALI PER I GENITORI (esempio retro menù)

I menù per gli alunni delle Scuole vengono elaborati nel rispetto delle **Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto** e valutati/vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione delle Az. ULSS competenti per territorio.

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata: forniscono energia di pronto e facile utilizzo;
- yogurt e latte: assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta fresca di stagioni (anche come frullati) garantisce vitamine, minerali e fibre.

Le merende di metà mattina e di metà pomeriggio devono fornire una piccola quantità di energia rispetto alla quota totale giornaliera; circa il 5% a metà mattina e il 5-10% per lo spuntino del pomeriggio per poter consentire di arrivare ai pasti principali con un adeguato appetito fisiologico.

Per la merenda del mattino va preferito il consumo di frutta fresca di stagione che potrà essere somministrata, a seconda dell'età, grattugiata, frullata, come macedonia, intera. Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico, come la frutta e lo yogurt, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

Per la merenda del pomeriggio va privilegiato il consumo di frutta fresca di stagione alternandolo a diversi spuntini di facile digestione come ad es latte intero o parzialmente scremato pastorizzato o yogurt bianco o alla frutta abbinati a pane o prodotti da forno quali fette biscottate, cereali, biscotti secchi, ecc; prodotti senza grassi tropicali né idrogenati (parzialmente o totalmente)

Vanno evitati succhi di frutta; eventualmente sostituiti con spremute d'arancia fresche o infusi alla frutta o tè decaffeinato senza aggiunta di zuccheri.

A cena:

consultando il menù e la tabella sottostante scegliere preferibilmente alimenti diversi da quelli già consumati a pranzo in mensa.

Esempio:

- se a pranzo il bambino ha consumato un pasto a base di minestra, carne, verdura e pane a cena si consiglia riso, pasta, o altri cereali asciutti, formaggio o uova o legumi o pesce, verdura e pane.
- se a pranzo il bambino ha consumato un pasto a base di: pasta, prosciutto, uova o formaggio, verdura e pane, a cena si consiglia minestra, pesce o legumi, uova o carne, verdura e pane, alternando nel corso della settimana le pietanze proteiche a base di pesce, carne, uova, formaggio, legumi, Se a



pranzo il bambino ha consumato un 1°, un 2° e un contorno a cena si consiglia di utilizzare il Piatto Unico come efficace modalità di associazione e modulazione degli alimenti per fornire un giusto equilibrio nell'apporto dei nutrienti, proponendo ad esempio la pasta e fagioli, i risi e bisi, la pizza margherita, o la pasta al ragù.

Questi tre esempi di cena rispettano le indicazioni del Modello Alimentare Mediterraneo, che da sempre è sinonimo di alimentazione salubre, perché è capace di mantenere l'organismo in salute, prevenendo molte patologie e regalando una lunga aspettativa di vita sana, tanto più ai nostri bambini.

Di seguito si danno dei consigli sulle frequenze settimanali degli alimenti da distribuire tra pranzo, cena, merende e colazione.

FREQUENZE GRAMMATURE E CONSUMI SETTIMANALI DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO CENA COLAZIONE E MERENDE

ALIMENTI	PORZIONI SETTIMANALI
LATTE	5-7
YOGURT	5-7
ZUCCHERO	0-1 al giorno
BISCOTTI ¹	2-4
PRODOTTI DA FORNO (corn-flakes, fette biscottate, crackers, grissini) ¹	4-7
DOLCE ^{1 e 2}	1-3
PRIMI PIATTI a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro...) asciutti o in brodo	10-12
SECONDI PIATTI a base di CARNE ROSSA	1-2
SECONDI PIATTI a base di CARNE BIANCA	2-3
SECONDI PIATTI a base di PESCE	2-3
SECONDI PIATTI a base di FORMAGGIO	1-2
SECONDI PIATTI a base di UOVA	1-2
SECONDI PIATTI a base di SALUMI (es. prosciutto crudo o cotto)	0-1
SECONDI PIATTI a base di LEGUMI FRESCHI (SECCHI)	1-2
PIATTO UNICO (es. Pasta e fagioli, Risi e Bisi, Pizza Margherita, Pasta al ragù)	2-4
VERDURA CRUDA DI STAGIONE	2 al giorno
VERDURA COTTA DI STAGIONE	2 al giorno
PANE ¹	14-18
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	2-3 al giorno

1) Preferire prodotti a minor contenuto di sale, privi di grassi tropicali e grassi idrogenati.

2) Preferire prodotti da forno di produzione artigianale o fatti in casa.

ART. 5 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutica dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.



ART. 6 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i **120 minuti**. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra).
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).



In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 8 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in..... (specificare se monoporzione o multiporzione).

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovaglette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

ART. 9 NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.



I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 10 DISTRIBUZIONE

Qualora la ditta sia aggiudicataria della distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 11 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 12 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di anni (specificare il numero di anni - durata pluriennale - le date di inizio e di fine servizio).



La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto definire ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 13 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 28 del presente capitolato.

ART. 14 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:

- Prezzo per pasto per i bambini/alunni degli: Asili Nido "divezzo", Asili Nido integrati, Scuola per l'Infanzia (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).
- Prezzo per pasto per gli alunni della Scuola Primaria (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).
- Prezzo per pasto per gli studenti della Scuola Secondaria di 1° Grado (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).
- Prezzo per pasto per gli studenti della Scuola Secondaria di 2° Grado (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.



Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovagliette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

Il prezzo pasto alunni (costo derrate) non potrà superare EURO:

quello del personale (costo manodopera) EURO:

I prezzi massimi sono calcolati sulla base del costo pasto in vigore per l'anno scolastico (specificare a quale anno scolastico si fa riferimento) ed un aumento del% su base ISTAT, relativamente al periodo (specificare il periodo) arrotondato.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

ART. 15 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Ogni anno il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'Aggiudicatario in base all'andamento di due indicatori primari: indice I.S.T.A.T. e indice adeguamento del costo del lavoro.

ART. 16 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire. Tale distanza è derogabile per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

ART. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'Aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art.9.

ART. 18 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la



qualità delle prestazioni, e il rispetto del capitolato d'appalto, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 21.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 19 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 20 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- Controllo di qualità
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

ART. 21 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'amministrazione appaltante predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso (insegnante e/o personale dell'ente addetto alla cucina o refettorio, rappresentati nella "commissione controllo mensa").



ART. 22 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalla lettera d'invito e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

ART. 23 MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri previsti dal Decreto Legislativo 50/2016, in materia di appalti della pubblica amministrazione, cioè sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

1) prezzo: punti 30

(30 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri)

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti (25 punti nel caso di distribuzione con personale ed attrezzature della ditta, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{30 \text{ (o 25)} \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 70

(75 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri).

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella.

2.3 TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 70 o 80 punti (nel caso sia previsto anche il servizio di scodellamento presso la mensa)	
DISTANZA DAL CENTRO COTTURA		
Distanza dal centro cottura (1) e tempo di consegna (2), riferito al plesso scolastico Sia le distanze che i tempi di consegna ai plessi scolastici verranno calcolati sulla media delle distanze e dei tempi di consegna ai vari plessi. Le distanze e i tempi devono essere calcolati con il metodo specificato nel capitolato d'appalto In presenza di sistema misto (cook and chill e fresco-caldo), il punteggio verrà calcolato sul sistema fresco/caldo	0	Più di 30 km e più di 45 min
	2	Tra 29 e 15 km tra 45 e 20 min
	4	Meno di 15 km e meno di 20 min
CERTIFICAZIONI *		
Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e	0	Nessuna certificazione
	0.5	ISO 22000:2005



Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" (3)	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008	
	3	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	
Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS) (4)	0	Possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015	
	2	Possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO14001:2015	
Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto) (3)(4)	0	No	
	1	Si	
ADDETTI ALLA PRODUZIONE			
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno (1) In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	SISTEMA FRESCO/CALDO		COOK AND CHILL
	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno	0 se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno
	2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno	2 se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno
	4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4 se 1 addetto produce meno di 300pasti al giorno
DERRATE ALIMENTARI			
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (4) (Reg. 843/2007/CE). Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 40%	
	2	*	
	4	*	
	7	*	
Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (4) Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 20%	
	5	*	
	10	*	
	15	*	
Carne da produzione biologica (4) Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 15%	
	1	*	
	2	*	
Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali (4) Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale a 25%	
	1	*	
	2	*	
Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) (4) Espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante o su quello dell'anno precedente	0	Inferiore o uguale al 20%	
	1	Superiore al 20%	
Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche (4) rispettando i criteri del commercio equo e solidale	0	No	
	1	Si	



Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia (3)(4)(5)	0	No
	2	Si
FORNITORI		
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. (1)	0	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione
CICLI DI LAVORAZIONE		
Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) (1) Andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc)	0-3	Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione
CONTENITORI		
Presenza di contenitori ATTIVI (1) per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0	Contenitori passivi
	2	contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
	4	contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo
MEZZI DI TRASPORTO		
Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi/N° plessi scolastici da servire.(1)	0	Un automezzo per più di 4 plessi scolastici
	1	Un automezzo ogni 4 plessi scolastici
	2	Un automezzo ogni 2 -3 plessi scolastici
	3	Un automezzo per plesso scolastico
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti (4)	0	Classe Euro 4 o inferiore
	1	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	2	Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/ ibrida
EDUCAZIONE ALIMENTARE		
Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e Verdura (**)(comunicato al SIAN di appartenenza e condiviso) (1)	0	assenza del progetto
	5	presenza del progetto comprensivo di valutazione
GRADIMENTO		
Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta (1) con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).	0	Assenza della rilevazione
	2	almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione manuale utilizzando schede cartacee
	4	Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione computerizzata utilizzando supporti informatici
ANTI-SPRECO		
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0	No
	3	Si
DISTRIBUZIONE		
Nel caso di distribuzione dei pasti in multiporzione a carico della ditta, con proprio personale ed attrezzature, il totale del punteggio QUALITA raggiungibile sarà di 75, mentre il punteggio relativo al PREZZO scenderà a 25.		
Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. (**) (1)	0	rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico)
	1	rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico)
	2,5	rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il



		piatto unico)
Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature.(1)	0	la ditta non fornisce carrelli termici o self service
In presenza di sistema misto, si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	2,5	la ditta fornisce carrelli termici o self service

N.B.: Nel calcolo del punteggio sopra riportato si ritiene sia opportuno che vengano considerate, se presenti, anche le proposte migliorative/innovative del servizio di ristorazione scolastica, che qui non sono ovviamente riportate, come ad esempio "la gestione informatizzata" delle prenotazioni dei pasti, "la creazione di ambienti più favorevoli e stimolanti" per il consumo dei pasti stessi, proposte di inserimento di merende sane con prodotti nutrizionalmente migliorativi da concordare con il SIAN di competenza.

(*) Il punteggio verrà assegnato in base alle percentuali calcolando il massimo dei punti a chi fornisce la maggiore percentuale o il 100 % delle forniture oggetto di valutazione.

Alle altre offerte percentuali minori si assegnerà il punteggio calcolato con la seguente formula:

$$\text{MASSIMO PUNTEGGIO} : \text{MAGGIORE \% OFFERTA (o il 100\%)} = X : \text{MINORE \% OFFERTA}$$

(**) La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.

(***) Qualora il centro di cottura non sia ancora realizzato al momento dell'appalto la ditta concorrente dovrà presentare il progetto esecutivo e la relazione tecnica relativa al fine di valutare il parametro dei cicli di lavorazione.

FONTI:

(1) Definito dalle precedenti Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Ottobre 2013

(2) per il tempo si fa riferimento alla circolare del 18/03/2016 dell'ANCI "Aggiornamento appalti: Gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica: attenzione ai requisiti di partecipazione e criteri di valutazione"

(3) ANAC Delibera del 03/08/2016 in fase di pubblicazione

(4) Criteri Ambientali Minimi (DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (GU n. 220 del 21-9-2011) Allegato I

(5) Relazione di accompagnamento (background document) relativa ai "Criteri ambientali minimi" della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari) - http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/cam_relazione_accompagnamento_ristorazione.pdf

***CERTIFICAZIONI** (in possesso della ditta e/o del centro cottura)

ISO 22000:2005

La norma ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare", va ad armonizzare a livello internazionale gli standard per l'igiene e la sicurezza alimentare ed è applicabile a tutti gli attori della catena alimentare.

UNI 22005:2008

La norma ISO 22005:2008 "rintracciabilità delle filiere agroalimentari) diviene complementare per le aziende certificate ISO 22000:2005.



Questa prevede la registrazione delle materie prime per identificare l'origine di un prodotto o ingrediente, facilitare l'individuazione di un eventuale allarme, contribuire alla ricerca di cause di non conformità e ritirare il prodotto non conforme dal mercato. Prevede inoltre l'identificazione della documentazione necessaria in ogni fase della produzione.

UNI EN ISO 14001

per le imprese ed i siti di produzione sono le norme ISO 14000 e il regolamento EMAS.

La norma UNI EN ISO 14001 del 1996, revisionata nel 2004 e successivamente nel 2015, è uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Viene rilasciata da un organismo indipendente accreditato che l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS

EMAS è l'acronimo di Eco-Management and Audit Scheme, ovvero un sistema comunitario di ecogestione e audit ambientale. Il nuovo Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, entrato in vigore nel gennaio 2010, in sostituzione del precedente Regolamento Comunitario EMAS del 2001, è un sistema di certificazione che riconosce a livello europeo il raggiungimento di risultati di eccellenza nel miglioramento ambientale.

Le organizzazioni che partecipano volontariamente si impegnano a redigere una dichiarazione ambientale in cui sono descritti gli obiettivi raggiunti e come si intende procedere nel miglioramento continuo. Con l'ultimo aggiornamento EMAS, l'Unione Europea ha introdotto nel Regolamento nuovi concetti e importanti chiarimenti, tra le quali:

- la registrazione cumulativa, ovvero la possibilità per una organizzazione di richiedere un'unica registrazione per tutti i siti o di una parte dei siti, ubicati in uno o più stati;
- la registrazione di Distretto, per un gruppo di organizzazioni indipendenti tra loro, ma accomunate da vicinanza geografica o attività imprenditoriale;
- deroghe e incentivi alla partecipazione per le organizzazioni di piccole dimensioni sia pubbliche che private;
- l'adozione di un unico logo riconoscibile.

Gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto sono:

- una Analisi Ambientale Iniziale, onde individuare e valutare gli aspetti ambientali e gli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- il rispetto degli obblighi normativi, dimostrando di provvedere all'attenzione della normativa ambientale, comprese le autorizzazioni e i relativi limiti;
- effettive prestazioni ambientali dell'organizzazione con riferimento agli aspetti diretti e indiretti rilevati nell'analisi ambientale, impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni;
- partecipazione del personale, coinvolto nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione;
- comunicazione con il pubblico e le altre parti interessate, attraverso la pubblicazione della Dichiarazione Ambientale.



ECOLABEL UE

L'Ecolabel UE (Regolamento CE n. 66/2010) è il marchio dell'Unione europea di qualità ecologica che premia i prodotti e i servizi migliori dal punto di vista ambientale, che possono così diversificarsi dai concorrenti presenti sul mercato, mantenendo comunque elevati standard prestazionali. Infatti, l'etichetta attesta che il prodotto o il servizio ha un ridotto impatto ambientale nel suo intero ciclo di vita.

Il marchio Ecolabel UE, il cui logo è rappresentato da un fiore, è uno strumento *volontario, selettivo* e con *diffusione a livello europeo*.

La concessione del marchio è basata su un sistema multicriterio, caratteristico delle etichette di Tipo I (ISO 14024), applicato ai prodotti divisi per gruppi. I criteri ecologici di ciascun gruppo di prodotti sono definiti usando un approccio "dalla culla alla tomba" (LCA - valutazione del ciclo di vita) che rileva gli impatti dei prodotti sull'ambiente durante tutte le fasi del loro ciclo di vita, iniziando dall'estrazione delle materie prime, dove vengono considerati aspetti volti a qualificare e selezionare i fornitori, passando attraverso i processi di lavorazione, dove sono gli impatti dell'azienda produttrice ad essere controllati, alla distribuzione (incluso l'imballaggio) ed utilizzo, fino allo smaltimento del prodotto a fine vita.

Gli studi LCA alla base dei criteri si focalizzano su aspetti quali il consumo di energia, l'inquinamento delle acque e dell'aria, la produzione di rifiuti, il risparmio di risorse naturali, la sicurezza ambientale e la protezione dei suoli. Per ottenere l'Ecolabel UE ai parametri ambientali si aggiungono i criteri di idoneità all'uso, utili a qualificare il prodotto anche dal punto di vista della prestazione, per superare il luogo comune che considera i prodotti ecologici come prodotti di scarsa qualità. Una volta che i criteri adottati da una maggioranza qualificata di Stati membri e dalla Commissione europea, restano validi fino a quando, a seguito di un riesame della Commissione, non si ritiene di effettuare una revisione che potrebbe renderli più restrittivi, in relazione al mercato e ai progressi scientifici e tecnologici, sempre al fine di migliorare le prestazioni ambientali del prodotto etichettato e di mantenere la selettività del marchio.

2.4 TABELLA ESEMPLIFICATIVA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DOP IGP E STG DELLA REGIONE del VENETO

*La zona di produzione dei prodotti contrassegnati da un asterisco si estende anche in altre regioni.

Denominazione di origine protetta (DOP)	Indicazione geografica protetta (IGP)
1.2 Prodotti a base di carne	
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	Cotechino Modena *
Salamini italiani alla Cacciatora *	Mortadella Bologna *
Soppressa Vicentina	Salame Cremona *
	Zampone Modena *
1.3 Formaggi	
Asiago *	
Casatella Trevigiana	
Grana Padano *	
Montasio *	
Monte Veronese	
Piave	
Provolone Valpadana *	
Taleggio *	
1.4 Altri prodotti di origine animale	
Miele delle Dolomiti Bellunesi	
1.5 Oli e grassi	
Olio extravergine di oliva Garda *	
Olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella	
Olio extravergine di oliva Veneto Euganei e Berici	



Veneto del Grappa	
1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	
Aglione Bianco Polesano	Asparago Bianco di Cimadolmo
Asparago Bianco di Bassano	Asparago di Badoere
Marrone di S. Zeno	Ciliegia di Marostica
	Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese
	Insalata di Lusia
	Marrone di Combai
	Marroni del Monfenera
	Pesca di Verona
	Radicchio di Chioggia
	Radicchio di Verona
	Radicchio Rosso di Treviso
	Radicchio Variegato di Castelfranco
	Riso del Delta del Po *
	Riso Nano Vialone Veronese
1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	
Cozza di Scardovari	

In azzurro indicati i prodotti permessi nella ristorazione scolastica.

Per l'elenco nazionale aggiornato dei prodotti DOP, IGP e STG fare riferimento al sito internet:
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Per l'elenco aggiornato dei prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350 è possibile consultare:
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>

2.5 PRODOTTI A MARCHIO, DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E DA AGRICOLTURA SOCIALE

I REGOLAMENTI DELLA CE DI TUTELA DELLE PRODUZIONI A MARCHIO

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)**, **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** e **Specialità Tradizionale Garantita (STG)**.

La storia e le tradizioni di tutto il nostro Paese risiedono anche nella tutela e nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano; è grazie a questi sistemi che è possibile incoraggiare le produzioni agricole e i produttori, proteggendo i nomi dei prodotti contro imitazioni ed abusi, aiutando nel contempo i consumatori a riconoscere e a scegliere la qualità.

A livello legislativo, con la definizione di **"prodotti tipici"** sono comunemente indicati tutti quei prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento quale

- DOP o IGP ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006 (ex Reg. 2081/92), oppure
- STG secondo il Regolamento CE n. 509/2006 (ex Reg. 2082/92).

I marchi DOP ed IGP rappresentano quindi, prima di tutto, degli strumenti di tutela; per questo si preferisce parlare di Marchi d'Origine, vale a dire di marchi che garantiscono la qualità di determinati prodotti alimentari oggetto della normativa europea di riferimento.

In particolare in relazione al collegamento più o meno stretto tra le caratteristiche del prodotto, il fattore umano ed ambientale e l'origine geografica, ci si riferisce a:

DOP (Denominazione di Origine Protetta, art. 2, par. 2 lett. a, Regolamento CE n. 510/2006): denominazione attribuita per identificare un prodotto la cui "produzione, trasformazione ed elaborazione" hanno luogo in un'area geografica ben





delimitata, in base ad un'esperienza riconosciuta e constatata e secondo un determinato processo produttivo (definito in apposito disciplinare di produzione). La materia prima di base deve provenire dalla zona indicata e in tale zona deve pure essere completamente trasformata ed elaborata; ma le caratteristiche finali del prodotto devono derivare chiaramente ed inequivocabilmente dall'ambiente geografico (inteso come comprensivo anche del fattore umano). La valorizzazione dei prodotti DOP risiede, dunque, proprio nel stretto legame tra le caratteristiche qualitative e l'origine geografica (per esempio il Parmigiano Reggiano e l'Asiago).



IGP (Indicazione Geografica Protetta, art. 2, par. I, lett. b, Regolamento CE n. 510/2006): attribuita a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica è rappresentato da "almeno una delle fasi della sua preparazione". Il riconoscimento IGP è concesso a quei prodotti agroalimentari in cui una o più fasi del processo produttivo (produzione, trasformazione, elaborazione) si svolgono in un'area geografica delimitata, da cui traggono il loro nome. Tali fasi devono essere quelle fondamentali per conferire al prodotto le sue caratteristiche peculiari, stabilite da un apposito disciplinare di produzione (per esempio Fagiolo di Lamon).

STG (Specialità Tradizionale Garantita, art. 2, par. I, Regolamento CE n. 509/2006): questa dicitura non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione o di un metodo di produzione tradizionale. Il riconoscimento STG è concesso a quei prodotti agroalimentari che sono ottenuti secondo un metodo di lavorazione tradizionale, al fine di tutelarne la specificità. In questo caso è la tipicità della ricetta ad essere riconosciuta e tutelata dalla UE, a differenza dei riconoscimenti DOP e IGP che tutelano il prodotto. La "specificità" consiste in elementi che dovrebbero distinguere tali prodotti da quelli analoghi appartenenti alla stessa categoria. Tali elementi sono rinvenibili nelle materie prime tradizionali, nell'aver una composizione tradizionale, nell'aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione tradizionale (art. 4 Regolamento CE n. 509/2006).



CERTIFICAZIONE MSC (Marine Stewardship Council)

Marine Stewardship Council (MSC) è una organizzazione no profit indipendente con un programma di certificazione Ecolabel e di pesca, la cui finalità è verificare il rispetto di pratiche di pesca ecosostenibili assegnando un marchio blu MSC Ecolabel a chi rispetta i criteri di valutazione.

I tre principi della norma MSC prendono in considerazione:

1. La condizione degli stock ittici soggetti a pesca (per stock ittico si intende la sottopopolazione di una certa specie ittica in una determinata area geografica)
2. L'impatto della pesca sull'ecosistema marino
3. Il sistema di gestione della pesca



Lo standard MSC è coerente con le "Guidelines for the Eco-labelling of Fish and Fishery Products from Marine Wild Capture Fisheries" adottate dalla FAO nel 2005.

Qualsiasi attività di pesca che vuole essere certificata MSC e vuole utilizzare il marchio di qualità ecologica è valutata secondo i protocolli MSC da un organismo di certificazione indipendente accreditato per effettuare valutazioni MSC (Accreditamento Services International -ASI).

Lo standard MSC per la pesca sostenibile supporta esclusivamente i prodotti ittici pescati e non quelli allevati.

Analogamente alla Marine Stewardship Council, l'organizzazione Friend of the Sea (FOS) offre schemi di certificazione che garantisce il ricorso a stock non sovrasfruttati.



PRODOTTI DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti.

È prevista la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, zucchero e caffè) che provengano da produzioni biologiche estere con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO.

Tali prodotti sono importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-02070/2006 approvata il 6 luglio 2006.

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE (legge 141/2015 entro 23 novembre documento ufficiale e aggiornato)

L'Agricoltura Sociale (L. 381/91) si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Tra i prodotti da agricoltura sociale:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12/03/1999 n.68 Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22/07/2000 n.193 Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti)
- prodotti provenienti da territori confiscati alla mafia (Legge di iniziativa popolare 109/96).

La Regione del Veneto, con la legge regionale n.14 del 28 giugno 2013, promuove l'**agricoltura sociale**, quale aspetto della multifunzionalità delle attività agricole, per ampliare e consolidare la gamma delle opportunità di occupazione e di reddito nonché quale risorsa per l'integrazione in ambito agricolo di pratiche rivolte all'offerta di servizi socialmente utili.

Le **attività** dell'agricoltura sociale sono indirizzate a :

- a) politiche attive di inserimento socio-lavorativo di soggetti appartenenti alle persone svantaggiate di cui all'articolo 4 della legge 8 novembre 1991, n. 381 "Disciplina delle cooperative sociali" e alle fasce deboli così come previste dalla legge regionale 3 novembre 2006, n. 23 "Norme per la promozione e lo sviluppo della cooperazione sociale" attraverso assunzioni, tirocini, formazione professionale aziendale;
- b) ambiti d'attuazione di percorsi abilitativi e riabilitativi, di cui sono titolari gli specifici servizi pubblici o privati accreditati, destinati ad attenuare o superare situazioni di bisogno o difficoltà della persona umana, connesse a problematiche di vario genere;
- c) iniziative educative, assistenziali e formative nonché azioni volte a promuovere forme di benessere personale e relazionale, destinate a minori, quali agri-asili, agri-nidi, centri per l'infanzia con attività ludiche e di aggregazione mirate alla scoperta del mondo rurale e dei cicli biologici e produttivi agricoli, e ad adulti e anziani, quali alloggi sociali ("social housing") e comunità residenziali ("cohousing") improntate alla sostenibilità ambientale e alla bioedilizia, al fine di fornire esperienze di crescita e integrazione sociale;
- d) progetti di reinserimento e reintegrazione sociale di minori ed adulti, in collaborazione con l'autorità giudiziaria e l'ente locale.

Le imprese agricole che svolgono le attività dell'agricoltura sociale possono assumere il ruolo di "**Fattorie sociali**" proponendo sul mercato oltre ai prodotti tradizionalmente agricoli anche servizi di tipo culturale,



educativo, assistenziale, formativo ed occupazionale; e sono inserite nell'Elenco Regionale delle fattorie sociali.

ART. 24 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Fatturazione e pagamento del servizio restano rimesse alla scelta dell'Amministrazione appaltante e fissate secondo i criteri a lei più congeniali e convenienti.

Il pagamento delle fatture avverrà entro (indicare il numero) giorni dal ricevimento delle stesse dall'Ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti.

L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 25 CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Le cauzioni e le modalità di assicurazione verranno stabilite dall'Ente appaltante.

ART. 26 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 27 CONTROLLI SUL SERVIZIO E SULLE DERRATE

L'ente gestore, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riservano il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare delle analisi e dei controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione.

Tali controlli saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti.

L'ente gestore, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riservano il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature,
- sul rispetto delle grammature,
- sulla gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa,
- sulla modalità di conservazione degli alimenti,
- sulle modalità operative in fase di produzione,
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP,



- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale,
- nel rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'appalto,
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della regione del Veneto,
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

ART. 28 CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro competente per territorio.

ART. 29 PENALITÀ

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati.
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza.
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, qualora il servizio sia compreso nell'appalto.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante. L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante.
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto.
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata.
- Subappalto del servizio.
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.



ART. 30 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.



BIBLIOGRAFIA

1. Piano Nazionale della Prevenzione PNP 2014-2018 del 13 Novembre 2014
2. Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica G.U. n° 134 del 11/06/2010
3. Il sistema di sorveglianza OKKIO alla Salute: risultati 2008-2010-2012-2014-2016
4. Piano Regionale della Prevenzione PPR 2014-2018 Regione del Veneto - Delibera n° 749 del 14 Maggio 2015
5. Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - Revisione 1997 e 2003
6. Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana- LARN, Società Italiana di Nutrizione Umana - Revisione 1996 e 2014
7. Tabelle di composizione degli alimenti - CREA Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria- aggiornamento 2000
8. L'alimentazione nell' asilo nido - per crescere meglio - Azienda ULSS 20 Verona e Comune di Verona - 2002
9. Linee Guida per la valutazione della Qualità della Ristorazione Scolastica - Comune di Genova - Comune di Torino - Comune di Corsico - Comune di Cogoletto
10. Programma Guadagnare salute DPCM 04 Maggio 2007
11. ANAC Linee Guida n 2 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" (delibera n° 1005 del 21 settembre 2016)
12. Criteri Ambientali Minimi (DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (GU n. 220 del 21-9-2011) Allegato I
13. Relazione di accompagnamento (background documenti) relativa ai "Criteri ambientali minimi" della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari) - http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/cam_relazione_accompagnamento_ristorazione.pdf

SITOGRAFIA

1. Ministero della Salute: www.salute.gov.it
2. <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute>
3. Guadagnare salute, rendere facili le scelte salutari - stili di vita: www.salute.gov.it/stilivita
4. Veneto Nutrizione: <http://www.venetonutrizione.it>