



**Linee guida in materia
di miglioramento della
qualità nutrizionale nella
ristorazione scolastica**

***Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010***

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

*S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto*

Ottobre 2013

INDICE

PREMESSA GENERALE	pag. 5
ALLEGATO 1 - IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	
1.1. Servizio di ristorazione scolastica	pag. 9
1.2. Modalità di gestione e tipologie di servizio	pag. 9
1.3. Asili nido	pag. 9
ALLEGATO 2 - L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	
2.1. Tipologie di gare di appalto	pag. 16
2.2. Linee guida generali per la stesura di un capitolato di appalto	pag. 17
2.3. Caratteristiche degli alimenti alla somministrazione e al consumo	pag. 34
2.4. Tabella esemplificativa dei prodotti tipici e tradizionali DOP - IGP - STG della Regione Veneto	pag. 37
2.5. Indicazione puramente esemplificativa per la redazione di un Capitolato d'appalto per la fornitura di pasti nelle mense scolastiche	pag. 38
ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI	
3.1. Prodotti Ortofrutticoli	pag. 61
3.2. Prodotti lattiero caseari	pag. 64
3.3. Carne e prodotti di salumeria	pag. 71
3.4. Paste, cereali e prodotti da forno	pag. 80
3.5. Prodotti vari	pag. 90
3.6. Prodotti surgelati	pag. 102
3.7. Prodotti provenienti da produzione biologica	pag. 106
3.8. Acqua potabile	pag. 108
3.9. Scheda prodotto alimenti per celiaci	pag. 112
3.10. Scheda prodotto alimenti contenenti allergeni	pag. 115
ALLEGATO 4 - LA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	
4.1. Introduzione	pag. 118
4.2. Criteri per la realizzazione di un menù	pag. 119
4.3. La sicurezza in nutrienti	pag. 120
4.3.1. Raccomandazioni nutrizionali	pag. 120
4.4. Linee guida per una sana alimentazione	pag. 128
4.5. Tabelle dietetiche e griglie menù per le varie fasce di età	pag. 133
4.5.1. Consigli alimentari per gli asili nido	pag. 133
4.5.2. Consigli alimentari per le scuole dell'Infanzia (materne), Primarie (Elementari), Secondarie di I° grado (Medie) ed Istituti Superiori	pag. 141
4.6. Consigli per i genitori	pag. 144
4.7. Metodi di preparazione e cottura degli alimenti	pag. 147

ALLEGATO 5 – “NUTRIVENDING” CAPITOLATO D’APPALTO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER ALIMENTI E BEVANDE

- 5.1 “Nutrivending”. Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nei capitolati d’appalto per distributori automatici di alimenti e bevande pag. 152

ALLEGATO 6 – DIETE SPECIALI

- 6.1 Introduzione/Presentazione pag. 158
- 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) pag. 159
- 6.3 Diete per allergia e intolleranza pag. 165
- 6.4 Regolamento (UE) 1169/2011 pag. 166
- 6.5 Informazioni sulla presenza di sostanze allergiche pag. 167
- 6.5.1 Allergia alle proteine delle uova pag. 168
- 6.5.2 Allergia alle proteine del latte vaccino pag. 171
- 6.5.3 Intolleranza al lattosio pag. 174
- 6.5.4 Allergia ai legumi pag. 175
- 6.5.5 Allergia alle arachidi pag. 178
- 6.5.6 Allergia alla frutta a guscio (frutta secca) pag. 179
- 6.5.7 Allergia alla soia pag. 180
- 6.5.8 Intolleranza al glutine (Celiachia) pag. 181

ALLEGATO 7 – VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- 7.1 Valutazione del servizio di ristorazione scolastica pag. 188
- 7.1.1 Valutazione di risultato presso la mensa pag. 189
- 7.1.2 Valutazione di processo presso il centro cottura pag. 198
- 7.1.3 Valutazione della gestione delle diete speciali presso il centro cottura e presso la mensa. pag. 200

- Bibliografia** pag. 209

PREMESSA GENERALE

Il servizio di ristorazione scolastica, offerto ai bambini che frequentano gli asili nido e le scuole dell'infanzia (materne), ai ragazzi che frequentano le scuole primarie (elementari) e le scuole secondarie di I° grado (medie), agli insegnanti ed agli operatori che lavorano nella scuola, ha assunto un'importanza sempre maggiore nel tempo, sia dal punto di vista funzionale all'attività scolastica vera e propria, sia soprattutto per l'importanza dietetica, nutrizionale e di sicurezza e non ultima anche come mezzo di educazione alimentare per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti.

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.

Tale strategia, investendo problematiche molto eterogenee, prevede un'alleanza che coinvolge i vari soggetti, istituzionali e non, e 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, come indicato tra le strategie di intervento del Piano Nazionale della Prevenzione 2008-2010 e nel documento Guadagnare Salute elaborato dal Ministero della Salute (DPCM 04.05.07).

Proprio in questa ottica, con la finalità di dare uno strumento di supporto uniforme regionale alle amministrazioni comunali e scolastiche (pubbliche e private), è stato redatto, da una Commissione di esperti dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto, questo documento.

Esso comprende linee guida per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e per l'appalto a strutture specializzate, nonché schede relative ai principali prodotti alimentari e uno schema di capitolato d'appalto, a scopo puramente

esemplificativo, cui poter fare riferimento, tenendo comunque presente che ogni singola situazione ha proprie peculiarità per le quali va effettuata un'appropriata ed attenta valutazione.

Sono state inoltre prodotte linee di indirizzo tecnico scientifico per gli aspetti dietetico nutrizionali, mediante la realizzazione di tabelle dietetiche diversificate per fasce di età, compresi consigli per i genitori, relativamente alla preparazione dei pasti.

In questa edizione vengono proposte le indicazioni per gestire le problematiche delle diete speciali, della valutazione del servizio di ristorazione scolastica, e per gestire l'offerta di prodotti nutrizionalmente corretti all'interno dei distributori automatici nelle scuole.

Assessore alle politiche
sanitarie della Regione Veneto

Luca Coletto

TERZA EDIZIONE

Documento a cura di:

BERNARDI ANNAMARIA	Direttore Nefrologia Dialisi e Nutrizione Clinica- Ospedale di Rovigo- ULSS 18-Rovigo
BUZZACARO ELISABETTA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 4-Alto vic.no
CAREGARO LORENZA	U.O.C. Dietetica e Nutrizione- Università di Padova
CHILESE SAVERIO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 4 Alto Vicentino-Thiene
CIBIN MONICA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 19-Adria
CORTESE LUCIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 15-Cirtadella-Camposampiero
COSTA FIORELLA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 18-Rovigo
DE PAOLI NORMA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 20-Verona
DRIGHETTO BARBARA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 16-Padova
FRISO MICHELA	Associazione Italiana Celiachia Veneto
GALESSO RICCARDO	Regione Veneto- Servizio Sanità Animale e Igiene Alimenti Direzione Prevenzione
PACCAGNELLA AGOSTINO	Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica-ULSS 9-Treviso
PALLINI PAOLO	Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica U.O.C. di Gastroenterologia-ULSS 12 -Venezia
REBESAN FRANCO	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 5-Arzignano
RONZANI GIOVANNI	Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica- ULSS 5-Arzignano
SCREMIN SILVIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 6-Vicenza
SPINELLA PAOLO	U.O.C. Dietetica e Nutrizione- Università di Padova
TESSARI STEFANIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 16-Padova
TRONCON MARIA LUIGIA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 2-Feltre
VANZO ANGIOLA	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione-ULSS 6-Vicenza

Ha collaborato al documento:

SENESI GUIDO	Servizio di Nefrologia Dialisi e Nutrizione Clinica- Ospedale di Rovigo-ULSS 18-Rovigo
--------------	--

ALLEGATO 1

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PREMESSA

La ristorazione scolastica si colloca in modo trasversale rispetto agli ambiti di attività dei SIAN: essa, infatti, coinvolge non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto quelli legati all'educazione alimentare e alla sicurezza nutrizionale. L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare infatti che è fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo. La pausa mensa deve infatti aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionalmente corrette.

Il problema della ristorazione scolastica è stato affrontato per la prima volta, in modo organico e completo, con la Direttiva Giunta Regionale del Veneto 3883 del 30.12.2001 utilizzando lo strumento delle Linee Guida, più flessibile e, quindi, maggiormente adattabile alle molteplici realtà del territorio regionale. Nel 2003, l'argomento è stato nuovamente affrontato e modificato con il Decreto del Dirigente Regionale per la Prevenzione del 30.12.2003 e successivamente pubblicato e distribuito presso i vari enti nel 2004. Infine con il Decreto n° 381 del 9 agosto 2007 è stato nuovamente aggiornato con l'inserimento delle Linee di Indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere.

L'evoluzione della normativa europea e nazionale, l'acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche, l'insorgenza di nuovi aspetti riguardanti le diete speciali ma anche l'esperienza maturata dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle ULSS del Veneto, hanno indotto a elaborare, tramite un apposito gruppo di lavoro, attivato all'interno del Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2008-2010, questa nuova edizione delle Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica, in aggiornamento della precedente edizione che rimane, tuttavia, un valido riferimento, in considerazione anche delle numerose e positive esperienze che si sono

sviluppate in questi anni in applicazione delle indicazioni ivi contenute.

Per tale motivo sono stati attivati specifici gruppi di lavoro che, hanno fornito le articolate linee guida che, organizzate nei seguenti sette allegati al presente provvedimento, ne costituiscono parte integrante:

- ALLEGATO 1: il servizio di ristorazione scolastica con le nuove indicazioni per gli asili nido e l' inserimento delle caratteristiche del cook and chill (legame refrigerato-caldo) sia nella griglia iniziale della tipologia di servizio che nella tabella relativa alle potenzialità produttive delle Zone Cottura (aggiornamento parametri rapporto personale/pasti)
- ALLEGATO 2: l'appalto del servizio di ristorazione scolastica aggiornato con nuovi parametri di qualità che comprendono la tipologia di servizio cook and chill, km 0 e parametri ambientali (ISO 14000, ISO 16000, EMAS);
- ALLEGATO 3: schede prodotti aggiornate con la normativa CE (Pacchetto Igiene);
- ALLEGATO 4: linee guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. aggiornate con nuove grammature di frutta e verdura;
- ALLEGATO 5: Nutrivending;
- ALLEGATO 6: Diete Speciali;
- ALLEGATO 7: Valutazione del servizio di Ristorazione Scolastica.

Infine, corre obbligo precisare che dette linee guida consentono ,di raggiungere il triplice obiettivo di:

- a) elevare il livello di tutela igienico-sanitaria del servizio di ristorazione scolastica;
- b) fornire agli Enti Locali/comunità uno strumento misurabile, verificabile e confrontabile di valutazione Igienico-sanitaria;
- c) dotare l'operatore di Sanità pubblica di una serie di indicatori utilizzabili per la valutazione sia delle strutture oggetto di vigilanza sia delle proprie capacità operative.

1.1 IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

È il servizio di ristorazione che viene offerto ai bambini che frequentano asili nido e scuole dell'infanzia (materne), ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e delle scuole secondarie di I° grado (medie), agli insegnanti ed operatori che lavorano nella scuola. Esso va garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico.

Generalmente la fornitura del servizio è in carico alle amministrazioni comunali, può tuttavia essere effettuata anche dalle amministrazioni scolastiche.

I costi del servizio possono essere in carico all'utenza, totalmente sostenuti dall'amministrazione comunale o scolastica, oppure i costi possono essere sostenuti in concorrenza tra i soggetti interessati.

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 e 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: la disponibilità di strutture e di personale proprio, la dislocazione dei punti d'utenza, le disponibilità economiche, ecc..

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

1.3 ASILI NIDO

Le peculiari 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 nidi 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 attiene la disponibilità di cibo e la sua modalità di preparazione/presentazione.

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

Considerate le innovazioni tecnologiche, la possibilità di gestire con idonei piani di autocontrollo le diverse fasi della preparazione, la necessità di facilitare l'organizzazione e la gestione da parte del personale addetto, 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, liofilizzati, omogeneizzati, creme o farine, nonché alle operazioni di pulizia, disinfezione e/o sterilizzazione di tetterelle, biberon ed utensili vari.

Per quanto riguarda la preparazione e somministrazione dei pasti nei micronidi e nei nidi aziendali, in attesa di apposita regolamentazione, si indicano alcune possibili soluzioni partendo da quella ritenuta ottimale:

- 1) cucina interna al micronido e/o nido aziendale;**
- 2) zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini all'interno della cucina aziendale, con addetti appositamente preposti;**
- 3) centro di cottura esterno con pasti veicolati, con zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini, con addetti appositamente preposti.**

Nel caso in cui la cucina centralizzata non si trovi in prossimità del luogo di somministrazione, sarà comunque necessaria una cucina c.d. 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 tetterelle, biberon ed utensili vari, per la conservazione e

porzionatura degli alimenti, nonché per la preparazione di particolari regimi dietetici richiesti eventualmente dal pediatra.

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 competenti 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.

TIPOLOGIE DI ASILI NIDO

TIPOLOGIA E NORMATIVA DGRV n. 84 del 16/1/2007	ENTE GESTORE	DESCRIZIONE	CAPACITÀ	ETÀ	RISTORAZIONE
ASILO NIDO	ENTI PUBBLICI E PRIVATI	Servizio di interesse pubblico	Minimo 30 Massimo 60	Da 3 mesi a 3 anni	DGRV 3883/2001 e successive modifiche
MICRONIDO	ENTI PUBBLICI E PRIVATI	Servizio di interesse pubblico	Minimo 12 Massimo 32	Da 12 mesi a 3 anni*	DGRV 3883/2001 e successive modifiche
NIDO INTEGRATO	ENTI PUBBLICI E PRIVATI	Micronido in una scuola dell'infanzia (materna)	Minimo 12 Massimo 32	Da 3 mesi a 3 anni	DGRV 3883/2001 e successive modifiche
CENTRO INFANZIA	ENTI PUBBLICI E PRIVATI	Fusione del nido e della scuola dell'infanzia (materna)	Minimo 12 Massimo 60 (Fascia 0-3 anni)	Da 3 mesi a 6 anni	DGRV 3883/2001 e successive modifiche
NIDO AZIENDALE Art. 70 L. 448/01 Art. 91 L. 289/02	AZIENDE	Rivolto ai figli dei lavoratori	Minimo 30 Massimo 60	Da 3 mesi a 3 anni	DGRV 3883/2001 e successive modifiche

* È possibile che il servizio accolga i bambini dai 3 mesi di età, purché siano strutturati spazi distinti da quelli della restante utenza, nonché specificatamente organizzati per i lattanti.

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:

CRITERI	TIPOLOGIE		
	1. CUCINA INTERNA	2. CUCINA AZIENDALE	3. CENTRO COTTURA ESTERNO
➤ L'età dei bambini	può essere < 12 mesi	può essere < 12 mesi	dovrà essere > 12 mesi
➤ Il centro cottura dovrà essere ad una distanza di non più di 30 Km dal nido	no (cucina interna)	no (cucina aziendale)	si

CRITERI	TIPOLOGIE		
	1. CUCINA INTERNA	2. CUCINA AZIENDALE	3. CENTRO COTTURA ESTERNO
➤ Tra la fine della cottura delle pietanze e l'inizio della somministrazione non dovrà trascorrere più di 1 ora	Preparazione e consumo immediato	Preparazione e consumo immediato	si
➤ La preparazione dovrà essere fatta con il legume fresco - caldo	si	si	si
➤ La tipologia di distribuzione dovrà essere multiporzione	Distribuzione immediata	Distribuzione immediata	si
➤ Prevedere la 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
➤ La 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
➤ La presenza di mezzi di trasporto igienicamente idonei ed in numero adeguato a garantire la consegna dei pasti, agli asili nido, nell'arco di un'ora dalla fine della cottura	no (distribuzione immediata)	no (distribuzione immediata)	si
➤ L'utilizzo anche di prodotti alimentari certificati a Denominazione di Origine Protetta (D.P.O.) o a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) e possibilmente di prodotti provenienti da agricoltura biologica	si	Si	si
➤ Il centro cottura dovrà essere iscritto al registro delle imprese della Camera di Commercio, relativamente all'attività di ristorazione collettiva. Le strutture autorizzate che effettuano ristorazione sociale quali le Case di Riposo, le Scuole dell'infanzia (materne) e gli Ospedali, sono considerate equiparate. Costituisce titolo preferenziale, l'aver effettuato negli anni precedenti servizio di ristorazione scolastica	no	no	Si
➤ Il rapporto medio di addetti alla produzione dei pasti, pasti prodotti al giorno, per il servizio di ristorazione fino ai 3 anni, dovrà essere < a 1/60	si	si	si
➤ La presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza pregressa 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, o di uno specialista in scienze dell'alimentazione/Nutrizionista	si	si	si

CRITERI	TIPOLOGIE		
	1. CUCINA INTERNA	2. CUCINA AZIENDALE	3. CENTRO COTTURA ESTERNO
➤ La presenza di tabella dietetica e menù validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S. competente per territorio	si	Si	si
➤ Inserire nel Piano di autocontrollo l'attività di produzione pasti per i nidi e gli asili	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.

SCHEMA DELLE TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

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 a licitazione privata o concorso appalto. L'Amministrazione può delegare anche la fase di distribuzione dei pasti.	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 appaltata 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
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)

SCHEMA DELLE TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
PREPARAZIONE con legume 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 legume refrigerato-caldo (cook and chill) Surgelato - caldo (cook and freeze)	La distribuzione viene differita rispetto alla preparazione/cottura, nel rispetto della catena del freddo. Cook chill: preparazione-cottura-abbattimento-stoccaggio trasporto-rigenerazione-distribuzione	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.	Alcune ditte specializzate in tale tipologia di legume lo stanno proponendo nell'ambito della ristorazione ospedaliera. Permette una conservazione che va da alcuni giorni (4-5) ad alcune settimane (2-3, se conservato sottovuoto/atmosfera modificata)
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 "gastronorm" 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.

***Modalità previste per le distribuzioni di pasti provenienti da cucine centralizzate**

ALLEGATO 2

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

2.1 TIPOLOGIE DI GARE DI APPALTO

Ogni ente interessato a dare attuazione ad un servizio di ristorazione scolastica può scegliere di indire la gara d'appalto secondo le modalità che ritiene più consone alle proprie necessità, ovviamente nel rispetto delle norme vigenti. Si suggerisce, quale modalità più opportuna, l'appalto concorso e per le piccole realtà la licitazione privata, con aggiudicazione all'offerta più vantaggiosa secondo una griglia di valutazione.

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 pongono infatti l'ente in grado di dare un giudizio più preciso.

Il costo può essere così scorporato:

- 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).

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

I seguenti criteri e parametri, riguardanti l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del servizio fornito.

Con la circolare del 1 marzo 2007 (G.U.R.I. n. 111 del 15 maggio 2007), la Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento per le politiche comunitarie, ha voluto definire i principi da applicare, da parte delle stazioni appaltanti, nella scelta di criteri di selezione e di aggiudicazione di un appalto pubblico di servizi.

La citata circolare, al fine di non violare la normativa comunitaria, ribadisce l'importanza di tenere distinti i requisiti che attengono alla capacità tecnica del prestatore da quelli che riguardano la qualità dell'offerta.

Con DGR 2492 del 19-10-2010, la Regione Veneto stabilisce che, nel caso di gara d'appalto espletata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, all'elemento prezzo vada obbligatoriamente assegnato il punteggio minimo di sessanta punti su cento.

In caso divenga necessario attuare un contenimento della spesa, i requisiti minimi di qualità dovranno essere rivalutati e concordati con l'ente appaltante.

a) Cucina

Locali:

- l'ampiezza della cucina, compresi dispensa e lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti;
- 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.

Cucine industriali o Centri cottura

Si intendono per cucine industriali o Centri Cottura i laboratori dove si preparano e confezionano 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 (vedi Tabella). Per un numero di pasti superiore a 5000 il coefficiente previsto è di mq 0,20 (vedi tabella). 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.

Si deve tener presente che all'aumentare del numero dei pasti e con la tipologia di distribuzione a vassoio personalizzato, lo spazio e gli addetti dedicati alla logistica (nastro confezionamento vassoi, lavaggio e deposito carrelli per vassoi) tende ad aumentare in modo proporzionale.

Ad esempio nei centri cottura che producono 6000-25000 pasti/giorno i rapporti saranno:

-spazio produzione/spazio logistica :40%/60%

-addetti dedicati alla produzione/addetti dedicati alla logistica (intesa come nastro confezionamento vassoi, lavaggio vassoi, deposito carrelli per vassoi): 25%-30%/70-75%.

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

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 caldo per il mantenimento della temperatura.

b) Personale

- verificare il numero degli addetti in rapporto al numero di pasti e alle modalità di produzione, controllando il rapporto monte ore/personale;
- presenza di cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza.

Nei centri di produzione pasti, oltre a quanto sopra indicato, è oggetto di valutazione la presenza di:

- responsabile di cucina con esperienza almeno biennale nella ristorazione scolastica;
- tecnico-nutrizionista;
- piano aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

c) Tabelle dietetiche

- devono essere rispettate le tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti;
- predisposizione dei Menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, e sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1. *differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3 – 5 anni (Scuola Materna), 6 – 11 anni (Scuole primarie-elementari-), 12 – 14 (Scuole secondarie di I° grado – medie -) e adulti;*
2. *strutturazione almeno su 4 settimane a rotazione;*
3. *stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;*
4. *descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;*
5. *possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;*
6. *capacità di formulare diete speciali;*
7. *capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose, presenti nella scuola;*
8. *per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere predisposto un menù alternato nelle diverse settimane;*
9. *adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto, ad eccezione dei contorni che già sono proposti in più alternative;*
10. *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;*
11. *adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta 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.*

- La ditta dopo acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

d) Servizio

1. 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;
2. regolamentazione di eventuali alternative: per es. 5% al giorno di pasta al burro e di formaggi.
3. spezzettatura a monte dei secondi piatti a base di carne per la scuola materna;
4. distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato;
5. esposizione del menù adottato nel refettorio, con indicazione degli ingredienti e delle grammature;
6. tenuta per almeno 72 ore del pasto campione completo a temperatura 0°C, + 4°C (centri cottura).

e) Preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la cucina dovrà adottare le 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 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 l'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.

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
- Fornitura Materie Prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- 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.

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).

MODALITÀ DI COTTURA DEGLI ALIMENTI

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

- concentrazione dell'alimento per perdita di acqua;
- aumento della digeribilità;
- miglioramento dei caratteri organolettici, dell'appetibilità e delle qualità igieniche, per la distruzione dei microrganismi, l'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti;
- diminuzione del valore nutritivo, dovuta 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.

Le principali tecniche di cottura sono:

- in acqua, a vapore;
- brasata;
- alla griglia o al forno;
- frittura;
- nel forno a microonde.

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.

Ortaggi e frutta

È buona norma, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e sali minerali, usare una quantità minima di acqua. Non frazionare troppo l'alimento, usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Se la cottura è prolungata, le perdite di vitamina C possono raggiungere l'80%. I legumi secchi vanno cotti in molta acqua fredda non salata per evitare che induriscano.

Pasta e riso

Molta acqua bollente.

Pesce

Minima quantità di acqua appena in ebollizione.

Carni

Se si desidera ottenere una buona carne bollita 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. La cottura in acqua rende la carne meno digeribile sia per la presenza di fibre più compatte, e perciò meno aggredibili da parte degli enzimi digestivi, sia per lo scarso effetto stimolante sulla secrezione gastrica.

COTTURE A VAPORE

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, come pure le perdite in sostanze nutritive ed aromatiche, che, in un ambiente saturo di vapore, vengono trattenute dall'alimento.

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 minori perdite vitaminiche e migliori qualità organolettiche del prodotto.

La differenza principale tra vapore spinto e vapore dolce sta nei maggiori o minori tempi di cottura e nella minore o maggiore perdita di nutrienti. Il primo "scotta" di più gli alimenti causando perdita significativa di vitamine ma cuoce più rapidamente l'alimento. Con il secondo tipo di vapore i tempi di cottura si prolungano ma anche le perdite di nutrienti risultano limitate.

La nuova tecnologia mette a disposizione dei forni innovativi che effettuano tali cotture nella maniera più adeguata e sicura, dove il vapore viene prodotto in apposite caldaie, distribuito uniformemente e in quantità (forni a vapore a pressione o termoventilati - trivalenti).

COTTURA BRASATA

È una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto. La cottura prosegue poi in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione. Quest'ultima viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si è formata la crosta.

COTTURA ALLA GRIGLIA (DA EVITARE)

I cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella o dalla fiamma o dalla piastra. Le parti proteiche si coagulano con estrema velocità. Si mantiene il contenuto cellulare (salvo i grassi) e si formano nuove sostanze aromatiche responsabili del sapore particolare.

Sono da limitare le carni carbonizzate perché con le alte temperature si formano proteine denaturate contenenti sostanze molto pericolose come il benzopirene (soprattutto con la cottura a fiamma viva).

Due sono le metodiche adottabili, a seconda del tempo a disponibile e del risultato desiderato:

METODO CLASSICO.

Si arroventa la piastra e si fanno scottare brevemente le due superfici non necessariamente unte della carne. Quindi si continua la cottura a fuoco più basso (a seconda dello spessore del taglio di carne), per cuocere l'interno fino al grado desiderato. È più rapido e saporito, ma le proteine si alterano maggiormente. Più indicati sono il pollame e il pesce, in quanto la pelle può essere asportata a fine cottura, lasciando la carne all'interno morbida e priva di sostanze dannose.

METODO A BASSA TEMPERATURA.

È necessaria una griglia professionale con scolo per i grassi, tempi lunghi (15 - 25 minuti) e un po' di esperienza. Si griglia con l'attrezzo freddo, cioè non preriscaldato, a

fiamma bassa, e senza coprire la carne. I pochi grassi e sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di sostanze tossiche, ma per questo un po' meno saporito del classico. In compenso, se non la si stracuoce, la carne è più tenera e succulenta.

COTTURA AL FORNO

La cottura al forno è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) perché li rende particolarmente appetibili. Anche con questo metodo ci sono differenti tecniche di cottura a seconda del tipo di alimento a disposizione e degli strumenti di cucina.

METODO CON ROSOLATURA INIZIALE.

Permette la formazione della crosta e di sapori particolari. I tempi medi con il forno a temperature superiori a 180°C sono di circa 20 - 30 minuti per ogni mezzo chilo di carne. Prima di infornare si può legare il pezzo se è grosso (per ridurre l'evaporazione) e spennellarlo con olio.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA.

È più recente come tecnica, mantiene più i liquidi e i nutrienti all'interno, non brucia e non richiede continua supervisione. È necessario possedere un forno con un buon termostato e molto tempo a disposizione. Il risultato è un arrosto morbido, umido internamente e povero di grassi. Per questa ultima caratteristica ha meno sapore del classico arrosto ma in compenso ha meno calorie.

I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga, grazie ad una ventola, distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso. 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.

FRITTURA (DA EVITARE)

Il grasso che in genere ricopre l'alimento, serve a trasmettere il calore e permette la formazione della crosta. La temperatura massima raggiunta alla superficie è intorno ai 180 – 200°C. In tale cottura riveste estrema importanza la scelta del grasso; il più adatto è senz'altro quello che presenta un modesto grado di insaturazione e un punto di fumo abbastanza elevato, cioè la più bassa temperatura a cui un grasso inizia a decomporsi per effetto del calore, liberando fumi costituiti da acidi grassi liberi e da altre sostanze tossiche, fra cui l'acroleina. L'olio che più corrisponde a questi requisiti è l'olio di oliva, mentre tra gli oli di semi il migliore è quello di arachide.

Va sottolineato che questo sistema di cottura deve essere utilizzato raramente, ed è sconsigliato nella ristorazione scolastica e per gli anziani.

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.

COTTURA IN PADELLA

I cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo, può essere un sistema accettabile usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti.

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 per un risotto.

COTTURA NEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche in grado di generare calore mediante vibrazione delle molecole dell'acqua contenute nell'alimento. Con il riscaldamento tradizionale il calore viene fornito all'alimento da una sorgente mediante vari meccanismi grazie ai quali esso penetra dall'esterno verso il centro del prodotto. Nel caso del riscaldamento a microonde, invece, l'innalzamento della temperatura si verifica contemporaneamente in tutto lo spessore dell'alimento.

I vantaggi di tale metodo di cottura sono:

- rapidità di riscaldamento;
- uniformità di temperatura;
- possibilità di riscaldare prodotti confezionati;
- semplificazione dei metodi di preparazione delle pietanze;
- buona ritenzione dei principi nutritivi nei cibi.

Tuttavia nella pratica il riscaldamento a microonde può non risultare uniforme per lesioni delle pareti del forno e per la composizione eterogenea del cibo; quindi può accadere che l'alimento rimanga ad alte temperature per un tempo insufficiente a distruggere i germi patogeni potenzialmente presenti nell'alimento.

f) Tipologie di alimenti

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati.

È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nella cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.).

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, 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 ricostituiti e cotti mediante frittura;

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. 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.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

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.

Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per

garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria (elementare) e secondaria di primo grado (media).

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure e ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

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 preparazione 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, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

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.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato 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.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

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.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

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 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.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine 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.

g) Distribuzione

- **veicoli**: automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti;
- **contenitori**: dovranno essere di materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentato per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici);
- **tempi massimi**:
 - cottura delle pietanze senza far trascorrere più di **due ore** tra fine cottura e inizio della somministrazione;
 - orientativamente: Tra fine cottura e consegna pasti: 75' - 90'
Tra consegna pasti e somministrazione: 30' - 45'
- **numero minimo di addetti**: pari a 1/60 degli utenti per turno, dotati di idoneo abbigliamento;
- **verdure crude**: vanno condite in refettorio;
- **bevande**: da preferire acqua potabile di rubinetto, evitando le bevande gassate;
- **stoviglie e posate**: preferibilmente utilizzare, quando è possibile, stoviglie e posate non a perdere, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

h) Refettorio

- locale apposito per la Ristorazione Scolastica;
- ampiezza adeguata;

- sufficientemente insonorizzato;
- arredi ed attrezzature adeguate.

i) Fornitura Materie prime

- le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834 / 2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta);
- prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002);
- comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti attraverso mezzi idonei ed adeguati sulla provenienza degli alimenti somministrati;
- trasmissione elenco fornitori all'Azienda ULSS di competenza;
- disciplinare l'orario e le modalità di consegna;
- presenza di un responsabile della gestione delle materie prime.

l) Operazioni di pulizia e di 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) 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.

n) Durata contratto

premesso che per le forniture di materie prime connesse alla gestione diretta del servizio di refezione si suggerisce una durata media di anni due, fatta salva la discrezionalità della singola Amministrazione, si indicano di seguito le durate indicative dei contratti:

- licitazione privata
 - > massimo due anni
- appalto-concorso
 - > massimo quattro anni

o) Controlli e penalità

- diritto di controllo di tutto il servizio di refezione da parte dell'amministrazione committente e ove presente, anche da parte della commissione mensa;
- 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.

Al di là delle clausole standard presenti in ogni contratto, risulta importante definire nel dettaglio gli aspetti elencati in questo punto, che rappresentano una garanzia ed una tutela per l'Amministrazione.

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

p) Certificazione dei centri cottura che utilizzano ingredienti da agricoltura biologica

Sempre più spesso gli operatori della ristorazione scolastica sono chiamati alla preparazione di pasti che prevedono l'impiego di 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 sia economici che di qualità come previsto dall'**art. 83, d.lgs. 163/2006** (art 53, direttiva 2004/18; art. 55, direttiva 2004/17; art. 21, l.n. 109/1994; art. 19, d.lgs n. 358/1992; art. 23, d.lgs. n. 157/1995; art. 24, d.lgs. n. 158/1995). Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

1) prezzo: punti 60 (50 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:

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

2) qualità: punti 40 (50 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.

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 0 50 punti (*)	
<p>1. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000</p>	<p>0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO 22000 4 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000</p>	
<p>2. Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE</p> <p>(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 ed EMAS)</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO ambientale 2 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000 3 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO14000 e ISO 16000 4 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000, ISO 16000, e EMAS</p>	
<p>3. 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.</p> <p>(*) 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</p>	<p>SISTEMA FRESCO/CALDO 0 punti= se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno 2 punti= se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno 4 punti= se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</p>	<p>COOK AND CHILL 0 punti= se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno 2 punti= se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno 4 punti= se 1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno</p>
<p>4. Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173)</p> <p>specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>	<p>Da 0 a 4 punti Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.</p> <p>0 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 1 punto = presenza di Prodotti DOP/IGP 2 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 3 punti= presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA 4 punti = presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA E TRADIZIONALI</p>	
<p>5. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione 2 punto = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione 3 punti = più 50% dei fornitori con Certificazione</p>	
<p>6. Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) elencando le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi</p>	<p>Da 0 a 4 punti Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione</p>	

<p>differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc</p>	
<p>7. Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura.</p>	<p>Da 0 a 4 1 punto = contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica 2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 4 punti = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici</p>
<p>8. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire.</p>	<p>Da 0 a 4 0 punti = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici 1 punto = rapporto 1/4 3 punti = rapporto tra 1/2 e 1/3 4 punti = rapporto = 1/1</p>
<p>9. 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. 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.</p>	<p>Da 0 a 4 0 punti = assenza del progetto 4 punti = presenza del progetto</p>

<p>10. Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = assenza della rilevazione 1 punto = almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico solo per gli alunni 2 punti = due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico solo per gli alunni 4 punti: = due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico sia per gli alunni che per i genitori</p>
<p>11. Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. (#)</p>	<p>Da 0 a 5 0 punti: rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) > di 1/90 (per il piatto unico) 2,5 punti: rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) 5 punti: rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) < di 1/70 (per il piatto unico)</p>
<p>12. Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature. (*)</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service 5 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service</p>

(#) Nel caso di distribuzione dei pasti in multiporzione a carico della ditta, con proprio personale ed attrezzature, il totale del punteggio QUALITÀ raggiungibile sarà di 50, mentre il punteggio relativo al PREZZO scenderà a 50. I 10 punti aggiunti per la valutazione della QUALITÀ del servizio di distribuzione pasti saranno distribuiti e valutati come indicato ai punti 11 e 12 della precedente TABELLA.

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 (vedi esempio tabella "proposta di inserimento merenda sana"), informazioni nutrizionali per i genitori (vedi esempio tabella "retro menù"), ecc.

(*) In presenza di sistema misto, si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo

(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 e EMAS)

La sigla ISO 14000 identifica una serie di [standard internazionali](#) relativi alla [gestione ambientale](#) che fissa i requisiti di un «sistema di gestione ambientale» di una qualsiasi organizzazione. Lo standard EN UNI 14001 è uno standard certificabile, rilasciato da un [organismo di certificazione](#)

accreditato. Certificarsi secondo la ISO 14001 è frutto della scelta volontaria dell'azienda che decide di attuare e mantenere attivo un proprio sistema di gestione ambientale.

Utile sottolineare che la ISO 14001 non è una certificazione di prodotto bensì di processo. È importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una

particolare prestazione ambientale, né tantomeno dimostri un basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile.

I due principali strumenti di certificazione ambientale che prevedono 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, 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 verifica l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS è l'acronimo di Environmental 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, 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);

- requisiti della norma ISO 14001:2004 applicabili al SGA in ambito EMAS, specificando gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto.
- ISO 14001 diventa così un passo intermedio (facoltativo) per ottenere la registrazione;
- partecipazione attiva dei dipendenti, coinvolti nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

Logo di partecipazione EMAS



Differenze tra EMAS e ISO 14001

EMAS e ISO 14001 presentano scopi e requisiti simili, ma EMAS va oltre nel richiedere maggiori garanzie di conformità legislativa e la comunicazione all'esterno degli impegni presi nei confronti dell'ambiente.

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.

La norma EN UNI 16001 (ISO 16000) relativa allo sviluppo del sistema di gestione dell'energia approvata nel corso del 2009, ha una struttura del tutto analoga alla UNI

EN ISO 14001 e costituisce dunque anche un primo approccio semplificato alla gestione ambientale dato che la 16001 si riferisce ad un unico aspetto di rilevanza ambientale: l'energia e le emissioni di CO2

PROPOSTA DI INSERIMENTO MERENDA SANA

L'inserimento delle proposte dell'offerta di una merenda sana all'interno delle Linee Guida sulla ristorazione scolastica è mirato a promuovere sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare efficace e sostenibile nel tempo in ambito scolastico.

La proposta prevede di inserire nell'appalto la fornitura di merenda a metà mattina per 1 o più giorni alla settimana; la merenda fornita potrà essere scelta d'accordo con l'ente appaltante ed eventualmente con la scuola, e comunque fornita a rotazione, tra i seguenti alimenti:

- Yogurt normale o alla frutta
- Yogurt da bere alla frutta
- Frutta di stagione, eventualmente già pronta alla somministrazione (tagliata a spicchi, in macedonia sempre di frutta fresca, ecc.)
- Pane con marmellata
- Pane con uvetta di produzione artigianale

- Dolce di produzione artigianale, di tipo quindi non industriale, prodotto in laboratorio di panificazione o nel centro cottura stesso, **SENZA GRASSI IDROGENATI O SENZA GRASSI VEGETALI NON SPECIFICATI**, (es. pezzetto di crostata, fettina di torta allo yogurt, focaccia dolce, torta margherita, ecc.).
- Biscotti di produzione artigianale **SENZA GRASSI IDROGENATI O SENZA GRASSI VEGETALI NON SPECIFICATI**.

Pertanto i prodotti da forno potranno essere confezionati con ingredienti quali olio di oliva, olio di semi monoseme (mais, girasole, soia).

È importante la condivisione con insegnanti e genitori per dare coerenza alla proposta di educazione alimentare, in particolare creando i presupposti perché i genitori si impegnino a non dare ai figli cibi alternativi o aggiuntivi rispetto a quelli concordati ed a favorire l'accettazione, da parte dei propri figli, delle merende proposte dalla scuola.

La proposta tende anche al miglioramento del gradimento del pranzo, diminuendo quindi gli scarti del pranzo, spesso legati alla diminuzione dell'appetito per il consumo a metà mattina di merende eccessivamente caloriche ricche di grassi saturi e zuccheri semplici.

Nel punteggio del capitolato si potrebbe inserire una voce *FACOLTATIVA*: fornitura di merenda a metà mattina (comprensiva di trasporto) per giorni (qui si può lasciare libero da un giorno alla settimana a tutti i giorni di scuola).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER I GENITORI (esempio retro menù)

LA COMPOSIZIONE DEL MENU E GLI INGREDIENTI

I menù per gli alunni delle Scuole vengono elaborati dal Dietista nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

GLI INGREDIENTI

- PASTA: di semola di grano duro.
- CARNE: parti magre.
- PESCE: surgelato, cotto al forno o comunque preparazioni semplici
- PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina.
- FORMAGGI: vari.
- YOGURT: intero alla frutta.
- VERDURA: frequenza giornaliera, opportunamente variata tra cruda e cotta, cottura al vapore per salvaguardarne i nutrienti, sali minerali e vitamine.
- PATATE: cotte al forno, al vapore o lessate. Il purè viene preparato con patate fresche.
- CONDIMENTI: olio extra vergine di oliva a crudo, olio di monoseme in piccole quantità, per cucinare.
- FRUTTA: fresca di stagione tutti i giorni.

LA ROTAZIONE DEI MENÙ

I Menù ruotano su 4 settimane e tengono conto della stagionalità articolandosi in due tabelle dietetiche: AUTUNNO – INVERNO/ PRIMAVERA- ESTATE. Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti (prosciutto e tonno una o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne e piatto unico una volta alla settimana).

DIETE SPECIALI

In caso di allergie alimentari, intolleranze in presenza di certificato medico, vengono confezionate "diete speciali".

LA COTTURA DEI CIBI

Di norma tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino stesso del giorno di consumo. Tra le tipologie di cottura dei cibi, vengono privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e la cottura al forno.

Nessun alimento viene fritto, si preferisce la tostatura in poca acqua o brodo.

DESCRIZIONE DEL PIATTO UNICO

Il piatto unico ha una composizione tale da ricoprire il fabbisogno nutrizionale del pasto, scelto tra le pietanze indicate nel ricettario della Regione Veneto.

I piatti unici contemplati dal menù sono:

1° piatto: legumi e cereali (crema di legumi con pasta), pizza, pasta pasticciata, gnocchi al ragù, lasagne, insalata di riso...

2° piatto: carne o pesce con polenta e/o patate.

I piatti vengono sempre accompagnati da una porzione di verdura cotta o cruda.

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:

completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menù e la tabella sottostante e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

Esempio:

1. se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: minestra, carne, patate, verdura, pane e frutta fresca
a cena: riso o pasta, formaggio o uova o prosciutto o pesce, verdura, pane e frutta fresca
2. se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: pasta, prosciutto, uova o formaggio, verdura, pane e frutta fresca
a cena: minestra di qualsiasi tipo, carne o pesce, verdura, patate, purè o legumi, pane e frutta fresca.

FREQUENZA SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO CENA COLAZIONE E MERENDE

ALIMENTI	PORZIONI settimanali	ALIMENTI	PORZIONI settimanali
LATTE	7	FORMAGGIO	2 - 3
YOGURT	7	SALUMI	1
PASTA O RISO O MINESTRA O PATATE O POLENTA	10 - 12	VERDURA COTTA O CRUDA	2 - 3 al dì
		LEGUMI	2 - 3
CARNE BIANCA	2 - 3	UOVA	1 - 2
CARNE ROSSA	2 - 3	PANE	3 - 4 al dì
PESCE	2	FRUTTA FRESCA	2 - 3 al dì

2.3 CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI ALLA SOMMINISTRAZIONE O AL CONSUMO

VERDURA CRUDA

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; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, con espresso riferimento alla categoria commerciale; deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.

VERDURA COTTA

La verdura proposta al consumo, preparata con prodotto fresco dopo accurato lavaggio e mondatura di ogni parte che risultasse comunque alterata, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto; deve essere proposta alla temperatura di consumo gastronomicamente ed organoletticamente ottimale.

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, deve essere accompagnata da un documento di rintracciabilità dove figura *l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice*.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca proposta al consumo:

- deve presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale;
- deve essere servita a temperatura adeguata;
- deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.

PANE

Il pane proposto al consumo deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore.

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.

CARNI FRESCHE (Bovine, Suine, Avicunicole)

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;
- essere proposte al consumo alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali;
- per le sole carni bovine l'eventuale utilizzo, per la cottura, di tagli anatomici congelati deve figurare su apposito documento accompagnatorio, recante anche le motivazioni di tale scelta ed il nome del produttore/confezionatore degli stessi tagli congelati.

FORMAGGI TIPICI (DOP)

Deve rispondere a determinati requisiti qualitativi:

- prodotto D.O.P., possibilmente regionale, adeguatamente stagionato secondo disciplinare;
- deve mantenere nelle fette, fino al momento del consumo, tutti i requisiti organolettici tipici del prodotto: consistenza, colore, odore, sapore;
- deve essere accompagnato da documento identificativo della qualità ed origine del prodotto porzionato.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve rispondere a determinati requisiti qualitativi:

- prodotto D.O.P., possibilmente regionale, adeguatamente stagionato secondo disciplinare;
- deve mantenere nelle fette, fino al momento del consumo, tutti i requisiti organolettici tipici del prodotto: consistenza, colore, odore, sapore;
- deve essere accompagnato da documento identificativo della qualità ed origine del prodotto porzionato.

PROSCIUTTO COTTO

Deve rispondere a determinati requisiti qualitativi:

- prodotto nazionale ottenuto da coscia intera, senza polifosfati aggiunti ;
- deve mantenere nelle fette, fino al momento del consumo, tutti i requisiti organolettici tipici del prodotto: consistenza, colore, odore, sapore;
- deve essere accompagnato da documento identificativo della qualità ed origine del prodotto porzionato.

PASTA

La pasta cotta proposta al consumo:

- deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione;
- deve essere servita alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali;
- deve presentare, all'atto del consumo, tutte le caratteristiche organolettiche derivanti da una cottura adeguata, con particolare riferimento alla consistenza.

Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale.

RISO

Si consiglia l'uso del riso nazionale.

Per i pasti veicolati è da preferire il parboiled.

All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili anche le caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione: consistenza, colore, odore, sapore.

GNOCCHI

All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili anche le caratteristiche organolettiche tipiche: consistenza, odore, sapore.

UOVA

Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche.

In particolare:

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. All'atto del servizio, alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale devono consentire l'adeguato apprezzamento delle caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione.

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.

- 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; 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).

2.4 TABELLA ESEMPLIFICATIVA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

DOP IGP E STG DELLA REGIONE VENETO

Formaggi

Asiago (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96) e Reg. CE n. 1200 del 15.10.07

Grana Padano (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Montasio (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Monte Veronese (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Provolone Valpadana (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Taleggio (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Oli di Oliva

Garda (DOP) Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 (GUCE L. 322 del 25.11.97)

Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa (DOP) Reg. CE n. 2036 del 17.10.01 (GUCE L. 275 del 18.10.01)

Ortofrutticoli e Cereali

Asparago Bianco di Cimadolmo (IGP) Reg. CE n. 245 del 08.02.02 (GUCE L. 39 del 09.02.02)

Ciliegia di Marostica (IGP) Reg. CE n. 245 del 08.02.02 (GUCE L. 39 del 09.02.02)

Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (IGP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

Radicchio Rosso di Treviso (IGP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

Radicchio Variegato di Castelfranco (IGP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

Riso Nano Vialone Veronese (IGP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

Asparago Bianco di Bassano (DOP) Reg. CE n. 1050 del 12.09.07 (GUCEL. 240 del 13.09.07)

Marrone di San Zeno (DOP) Reg. CE n. 1979 dell'11.11.03 (GUCE L. 294 del 12.11.03)

Preparazione di Carni

Sopressa Vicentina (DOP) Reg. CE n. 492 del 18.03.03 (GUCE L. 73 del 19.03.03)

Salame Cremona (IGP) Reg. CE n. 1362 del 23.11.07 (GUCE L. 305 del 23.11.07)

Cotechino Modena (IGP) Reg. CE n. 590 del 18.03.99 (GUCE L. 74 del 19.03.99)

Mortadella Bologna (IGP) Reg. CE n. 1549 del 17.07.98 (GUCE L. 202 del 17.07.98)

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Salamini italiani alla cacciatora (DOP) Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 (GUCE L. 240 del 08.09.01)

Zampone Modena (IGP) Reg. CE n. 590 del 18.03.99 (GUCE L. 74 del 19.03.99)

Banca dati del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

2.5 INDICAZIONE PURAMENTE ESEMPLIFICATIVA PER LA REDAZIONE DI UN CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI NELLE MENSE SCOLASTICHE

PREMESSA

Il capitolato d'appalto costituisce il presupposto indispensabile e fondamentale per una corretta e regolare gestione del Servizio.

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
- superare il criterio meramente economico aumentando la qualità 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.

Esso riprende, con l'intento di renderli attuabili, i principi e le direttive atti a garantire l'efficienza del servizio e ad elevarne il livello di qualità igienica, organolettica e nutrizionale.

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 acquisto delle materie prime, 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 monoporzionamento);
- 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.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- Il cibo dovrà essere consegnato (specificare il tipo di servizio desiderato: mono o multiporzione) garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- 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, tovaglette, 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

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i

prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi SCHEDE PRODOTTI). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nella cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, 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 ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. 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.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità,

senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

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.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). È raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e secondarie di I° grado (medie).

Riso: il ricorso al riso parboliled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse ala mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

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, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

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.

Panè e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato 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.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

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. Si consiglia di utilizzare preparati con ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti, dolcificanti e grassi vegetali idrogenati.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

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 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.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine 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.

ART. 4 PRODOTTI BIOLOGICI

Specificare se l'amministrazione intenda usufruire di pasti contenenti prodotti biologici.

DEFINIZIONE DI PRODOTTO BIOLOGICO AI FINI DELLA FORNITURA

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Normativa Comunitaria.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

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.

ART. 5 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 il visto preventivo 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 controllo 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.

ART. 6 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. 7 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

- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

- 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 abbattente 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 tovagliette 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 +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

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 (riferimento esemplificativo: i requisiti generali di cui al paragrafo 2.2., lettera f, del presente allegato 2).

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 (es.: acciaio inossidabile) 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.

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 materna (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).
- Prezzo per pasto per gli alunni della scuola primaria (elementare), in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato.
- Prezzo per pasto per gli studenti della scuola media (in base alle caratteristiche del Servizio richiesto all'art.2 del presente capitolato).
- Prezzo per pasto per gli studenti della scuola superiore (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, tovaglette, 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 (Lire):; quello del personale (costo manodopera) EURO (Lire):

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, 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 più ampia 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 sia economici che di qualità come previsto dall'**art. 83, d.lgs. 163/2006** (art 53, direttiva 2004/18; art. 55, direttiva 2004/17; art. 21, l.n. 109/1994; art. 19, d.lgs n. 358/1992; art. 23, d.lgs. n. 157/1995; art. 24, d.lgs. n. 158/1995).

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

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

1) prezzo: punti 60
(50 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:

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

2) qualità: punti 40
(50 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.

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 0 50 punti (*)	
<p>1. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000</p>	<p>0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO 22000 4 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000</p>	
<p>2. Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE</p> <p>(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 ed EMAS)</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO ambientale 2 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000 3 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO14000 e ISO 16000 4 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000, ISO 16000, e EMAS</p>	
<p>3. 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.</p> <p>(*) 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</p>	<p>SISTEMA FRESCO/CALDO 0 punti= se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno 2 punti= se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno 4 punti= se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</p>	<p>COOK AND CHILL 0 punti= se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno 2 punti= se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno 4 punti= se 1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno</p>
<p>4. Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173)</p> <p>specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>	<p>Da 0 a 4 punti Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.</p> <p>0 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 1 punto = presenza di Prodotti DOP/IGP 2 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 3 punti= presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA 4 punti= presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA E TRADIZIONALI</p>	
<p>5. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione 2 punto = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione 4 punti = più 50% dei fornitori con Certificazione</p>	

<p>6. Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) elencando 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</p>	<p>Da 0 a 4 punti Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione</p>
<p>7. Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura.</p>	<p>Da 0 a 4 1 punto = contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica 2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 4 punti = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici</p>
<p>8. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire.</p>	<p>Da 0 a 4. 0 punti = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici 1 punti = rapporto 1/4 3 punti = rapporto tra 1/2 e 1/3 4 punti = rapporto = 1/1</p>
<p>9. 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. 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.</p>	<p>Da 0 a 4 0 punti = assenza del progetto 4 punti = presenza del progetto</p>

<p>10. Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).</p>	<p>Da 0 a 4 punti 0 punti = assenza della rilevazione 1 punto = almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico solo per gli alunni 2 punti = due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico solo per gli alunni 4 punti: = due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico sia per gli alunni che per i genitori</p>
<p>11. Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. (#)</p>	<p>Da 0 a 5 0 punti: rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) > di 1/90 (per il piatto unico) 2,5 punti: rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) 5 punti: rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) < di 1/70 (per il piatto unico)</p>
<p>12. Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature. (*)</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service 5 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service</p>

(#) Nel caso di distribuzione dei pasti multiporzione a carico della ditta, con proprio personale ed attrezzature, il totale del punteggio QUALITÀ raggiungibile sarà di 50, mentre il punteggio relativo al PREZZO scenderà a 50. I 10 punti aggiunti per la valutazione della QUALITÀ del servizio di distribuzione pasti saranno distribuiti e valutati come indicato ai punti 11 e 12 della precedente TABELLA.

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 (vedi esempio tabella "proposta di inserimento merenda sana"), informazioni nutrizionali per i genitori (vedi esempio tabella "retro menù"), ecc.

(*) In presenza di sistema misto, si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo

(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 e EMAS)

La sigla ISO 14000 identifica una serie di [standard internazionali](#) relativi alla [gestione ambientale](#) che fissa i requisiti di un «sistema di gestione ambientale» di una qualsiasi organizzazione. Lo standard EN UNI 14001 è uno standard certificabile, rilasciato da un [organismo di certificazione](#) accreditato. Certificarsi secondo la ISO 14001 è frutto della scelta volontaria dell'azienda che decide di attuare e mantenere attivo un proprio sistema di gestione ambientale.

Utile sottolineare che la ISO 14001 non è una certificazione di prodotto bensì di processo. È importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una particolare prestazione ambientale, né tantomeno dimostri un basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile.

I due principali strumenti di certificazione ambientale che prevedono 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, 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 verifica l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS è l'acronimo di Environmental 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, 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);
- requisiti della norma ISO 14001:2004 applicabili al SGA in ambito EMAS, specificando gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto.
- ISO 14001 diventa così un passo intermedio (facoltativo) per ottenere la registrazione;
- partecipazione attiva dei dipendenti, coinvolti nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

Logo di partecipazione EMAS



Differenze tra EMAS e ISO 14001

EMAS e ISO 14001 presentano scopi e requisiti simili, ma EMAS va oltre nel richiedere maggiori garanzie di conformità legislativa e la comunicazione all'esterno degli impegni presi nei confronti dell'ambiente.

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.

La norma EN UNI 16001 (ISO 16000) relativa allo sviluppo del sistema di gestione dell'energia approvata nel corso del 2009, ha una struttura del tutto analoga alla UNI EN ISO 14001 e costituisce dunque anche un primo approccio semplificato alla gestione ambientale dato che la 16001 si riferisce ad un unico aspetto di rilevanza ambientale: l'energia e le emissioni di CO2

PROPOSTA DI INSERIMENTO MERENDA SANA

L'inserimento delle proposte dell'offerta di una merenda sana all'interno delle Linee Guida sulla ristorazione scolastica è mirato a promuovere sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare efficace e sostenibile nel tempo in ambito scolastico.

La proposta prevede di inserire nell'appalto la fornitura di merenda a metà mattina per 1 o più giorni alla settimana; la merenda fornita potrà essere scelta d'accordo con l'ente appaltante ed eventualmente con la scuola, e comunque fornita a rotazione, tra i seguenti alimenti:

- Yogurt normale o alla frutta
- Yogurt da bere alla frutta
- Frutta di stagione, eventualmente già pronta alla somministrazione (tagliata a spicchi, in macedonia sempre di frutta fresca, ecc.)
- Pane con marmellata
- Pane con uvetta di produzione artigianale

- Dolce di produzione artigianale, di tipo quindi non industriale, prodotto in laboratorio di panificazione o nel centro cottura stesso, **SENZA GRASSI IDROGENATI O SENZA GRASSI VEGETALI NON SPECIFICATI**, (es. pezzetto di crostata, fettina di torta allo yogurt, focaccia dolce, torta margherita, ecc.).
- Biscotti di produzione artigianale **SENZA GRASSI IDROGENATI O SENZA GRASSI VEGETALI NON SPECIFICATI**.

Pertanto i prodotti da forno potranno essere confezionati con ingredienti quali olio di oliva, olio di semi monoseme (mais, girasole, soia).

È importante la condivisione con insegnanti e genitori per dare coerenza alla proposta di educazione alimentare, in particolare creando i presupposti perché i genitori si impegnino a non dare ai figli cibi alternativi o aggiuntivi rispetto a quelli concordati ed a favorire l'accettazione, da parte dei propri figli, delle merende proposte dalla scuola.

La proposta tende anche al miglioramento del gradimento del pranzo, diminuendo quindi gli scarti del pranzo, spesso legati alla diminuzione dell'appetito per il consumo a metà mattina di merende eccessivamente caloriche ricche di grassi saturi e zuccheri semplici.

Nel punteggio del capitolato si potrebbe inserire una voce *FACOLTATIVA*: fornitura di merenda a metà mattina (comprensiva di trasporto) per giorni (qui si può lasciare libero da un giorno alla settimana a tutti i giorni di scuola).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER I GENITORI (esempio retro menù)

LA COMPOSIZIONE DEL MENU E GLI INGREDIENTI

I menù per gli alunni delle Scuole vengono elaborati dal Dietista nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

GLI INGREDIENTI

- PASTA: di semola di grano duro
- CARNE: parti magre
- PESCE: surgelato, cotto al forno o comunque preparazioni semplici
- PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina
- FORMAGGI: vari
- YOGURT: intero alla frutta
- VERDURA: frequenza giornaliera, opportunamente variata tra cruda e cotta, cottura al vapore per salvaguardarne i nutrienti, sali minerali e vitamine.
- PATATE: cotte al forno, al vapore o lessate. Il purè viene preparato con patate fresche.
- CONDIMENTI: olio extra vergine di oliva a crudo, olio di monoseme in piccole quantità, per cucinare.
- FRUTTA: fresca di stagione tutti i giorni.

LA ROTAZIONE DEI MENÙ

I Menù ruotano su 4 settimane e tengono conto della stagionalità articolandosi in due tabelle dietetiche: AUTUNNO – INVERNO/ PRIMAVERA- ESTATE. Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti (prosciutto e tonno una o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne e piatto unico una volta alla settimana).

DIETE SPECIALI

In caso di allergie alimentari, intolleranze in presenza di certificato medico, vengono confezionate "diete speciali".

LA COTTURA DEI CIBI

Di norma tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino stesso del giorno di consumo. Tra le tipologie di cottura dei cibi, vengono privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e la cottura al forno.

Nessun alimento viene fritto, si preferisce la tostatura in poca acqua o brodo.

DESCRIZIONE DEL PIATTO UNICO

Il piatto unico ha una composizione tale da ricoprire il fabbisogno nutrizionale del pasto, scelto tra le pietanze indicate nel ricettario della Regione Veneto.

I piatti unici contemplati dal menù sono:

1° piatto: legumi e cereali (crema di legumi con pasta), pizza, pasta pasticciata, gnocchi al ragù, lasagne, insalata di riso....

2° piatto: carne o pesce con polenta e/o patate.

I piatti vengono sempre accompagnati da una porzione di verdura cotta o cruda.

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:

completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menù e la tabella sottostante e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

Esempio:

3. se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: minestra, carne, patate, verdura, pane e frutta fresca
a cena: riso o pasta, formaggio o uova o prosciutto o pesce, verdura, pane e frutta fresca
4. se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: pasta, prosciutto, uova o formaggio, verdura, pane e frutta fresca
a cena: minestra di qualsiasi tipo, carne o pesce, verdura, patate, purè o legumi, pane e frutta fresca.

FREQUENZA SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO CENA COLAZIONE E MERENDE

ALIMENTI	PORZIONI settimanali	ALIMENTI	PORZIONI settimanali
LATTE	7	FORMAGGIO	2 - 3
YOGURT	7	SALUMI	1
PASTA O RISO O MINESTRA O PATATE O POLENTA	10 - 12	VERDURA COTTA O CRUDA	2 - 3 al dì
		LEGUMI	2 - 3
CARNE BIANCA	2 - 3	UOVA	1 - 2
CARNE ROSSA	2 - 3	PANE	3 - 4 al dì
PESCE	2	FRUTTA FRESCA	2 - 3 al dì

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 CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro competente per territorio.

ART. 28 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.
- Risccontro 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. 29 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 30 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31/12/1996 n°675, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ALLEGATO 3

SCHEDE PRODOTTI

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 con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza 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.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- 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.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari

e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono stati inseriti due temi:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: 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: il D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera.

A tal proposito la Regione 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.

ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI

3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

3.1.1 Verdura fresca

- 3.1.1.1 Ortaggi a radice
- 3.1.1.2 Ortaggi a bulbo
- 3.1.1.3 Ortaggi a frutto
- 3.1.1.4 Ortaggi a fiore
- 3.1.1.5 Ortaggi a fusto
- 3.1.1.6 Ortaggi foglia

3.1.2 Legumi

3.1.3 Frutta fresca

3.1.4 Erbe aromatiche

3.2 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

3.2.1 Latte

3.2.2 Burro

3.2.3 Formaggio a pasta molle e filata

3.2.4 Formaggio e pasta dura

3.2.5 Parmigiano Reggiano e Grana Padano

3.2.6 Mozzarella

3.2.7 Yogurt

3.3 CARNI E SALUMI

3.3.1 Carne Bovina

3.3.2 Carne suina

3.3.3 Carne avicunicola

3.3.4 Prosciutto crudo

3.3.5 Prosciutto cotto

3.4 PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

3.4.1 Farine

3.4.2 Pane

3.4.3 Pizza Margherita

3.4.4 Prodotti da forno confezionati

3.4.5 Pasta di semola

3.4.6 Pasta all'uovo

3.4.7 Riso

3.4.8 Orzo perlato

3.4.9 Gnocchi freschi e surgelati

3.5 *PRODOTTI VARI*

3.5.1 Pomodori pelati

3.5.2 Olio di oliva

3.5.3 Olio di semi

3.5.4 Tonno sott'olio e al naturale

3.5.5 Uova fresche di gallina

3.5.6 Uova pastorizzate

3.5.7 Zucchero

3.5.8 Spezie

3.5.9 Pesce fresco

3.6 *PRODOTTI SURGELATI*

3.6.1 Pesce surgelato

3.6.2 Verdura surgelata

3.7 *PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA*

3.7.1 Prodotti da produzione biologica

3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

3.1.1 Verdura Fresca

- 3.1.1.1 Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero
- 3.1.1.2 Ortaggi a frutto
- 3.1.1.3 Ortaggi a fiore
- 3.1.1.4 Ortaggi a fusto
- 3.1.1.5 Ortaggi a foglia

3.1.2 Legumi

3.1.3 Erbe aromatiche

3.1.4 Frutta fresca

3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

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.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

3.1.1 VERDURA FRESCA

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

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.

ETICHETTATURA

Conforme al Decreto Legge n°306/2002.

ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE

3.1.1.1 ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

3.1.1.2 ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

3.1.1.3 ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori, Carciofi

3.1.1.4 ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

3.1.1.5 ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

3.1.2 LEGUMI

Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

3.1.3 ERBE AROMATICHE

Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.

3.1.4 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità 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, né 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, taluni prodotti 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.

3.2 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- 3.2.1 Latte**
- 3.2.2 Burro**
- 3.2.3 Formaggio Fresco Molle**
- 3.2.4 Mozzarella**
- 3.2.5 Formaggio a pasta dura**
- 3.2.6 Parmigiano Reggiano e Grana Padano**
- 3.2.7 Yogurt**

3.2 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

3.2.1 LATTE

PRODOTTO

Latte fresco intero pastorizzato.
Latte fresco parz. scremato pastorizzato.
Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

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%
Antibioticinon rilevabili

ADDITIVI

Assenti.

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).
Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

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, sue modifiche ed integrazioni, 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, sue modifiche ed integrazioni, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

In particolare 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.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

3.2.2 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.

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'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

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, sue modifiche ed integrazioni.

3.2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

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

TIPOLOGIA

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).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;

- deve essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

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, sue modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.2.4 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.

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.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 g. sgocciolato o nominale
- 250 g. sgocciolato o nominale con liquido di governo.

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, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.2.5 FORMAGGI A PASTA DURA

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

TIPOLOGIA

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, 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.2.6 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.

ASPETTO

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 antif fermentative.

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.

IMBALLAGGIO

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

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo 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, sue modifiche ed integrazioni.

3.2.7 YOGURT

PRODOTTO

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

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

ASPETTO

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

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ($1-5 \times 10^6/g$) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia 'alla frutta', devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

- 3.3.1** **Carne bovina**
- 3.3.2** **Carne suina**
- 3.3.3** **Carne avicunicola**
- 3.3.4** **Prosciutto crudo**
- 3.3.5** **Prosciutto cotto**
- 3.3.6** **Coppa di Parma**

3.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

3.3.1. 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 previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone	4,5 - 6 Kg
- Fesa	7,8 - 10 Kg
- Sottofesa	6 - 8 Kg
- Girello	2 - 3,5 Kg
- Noce	5 - 6,5 Kg
- Filetto	2 - 3,5 Kg
- Lombo	9 - 12 Kg

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.

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.

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, sue modifiche ed integrazioni.

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

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

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 e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: congelato o fresco.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) "da consumarsi entro ...".
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- h) 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.
- i) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più

etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

- k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- l) Stato di nascita e di allevamento.
- m) Stato di macellazione e sezionamento.
- n) Codice di identificazione dell'animale.
- o) 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.

TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.

3.3.2 CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino.
Lombi disossati (filoni).

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.

CARATTERISTICHE

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.

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, sue modifiche ed integrazioni.

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

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

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:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: fresco.
- c) " da consumarsi entro.....".
- d) Modalità di conservazione.
- 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 alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

3.3.3 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.

ASPETTO

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (I° 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

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, sue modifiche ed integrazioni.

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

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

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.
- d) "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.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

3.3.4 PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1° qualità.

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 marezatura della mescolatura.

CONSERVANTI

Assenti.

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%.

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.

3.3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

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 mondatura 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.

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).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.3.6 COPPA DI PARMA

PRODOTTO

Coppa di Parma.

ASPETTO

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,5 kg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 gg.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31.03.1965.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE.

(D.L.gs. n. 537/92 o Regolamenti CE n. 852,853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

3.4 PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

- 3.4.1 Farine**
- 3.4.2 Pane**
- 3.4.3 Pizza Margherita**
- 3.4.4 Prodotti da forno confezionati**
- 3.4.5 Pasta di semola**
- 3.4.6 Pasta all'uovo**
- 3.4.7 Ravioli ricotta e spinaci**
- 3.4.8 Riso**
- 3.4.9 Orzo perlato**
- 3.4.10 Gnocchi freschi e surgelati**

3.4.1 FARINE

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".

3.4.2 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

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

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

- 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.

ADDITIVI

Assenti.

3.4.3 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO

Pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE

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, con espresso divieto di 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.

TRASPORTO

La pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

3.4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

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), 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, destrosio, sale, estratto di malto.

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

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%.

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

3.4.5 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;

- Proteine min.: 10,50% su s.s.

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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.4.6 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

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.

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 DPR 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.4.7 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

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.

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

3.4.8 RISO

PRODOTTO

Riso fino, semifino, superfino.
Riso integrale, riso parboiled.

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).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%

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.

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.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. 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%.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.4.9 ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato

CONSERVANTI

"È vietato qualsiasi trattamento 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.4.10 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi.

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 e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, 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.

TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

3.5 PRODOTTI VARI

- 3.5.1 Pomodori pelati**
- 3.5.2 Olio di oliva**
- 3.5.3 Olio di semi**
- 3.5.4 Tonno sott'olio e al naturale**
- 3.5.5 Uova fresche**
- 3.5.6 Uova pastorizzate**
- 3.5.7 Zucchero**
- 3.5.8 Spezie**
- 3.5.9 Pesce fresco**

3.5.1 POMODORI PELATI

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:

- a. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b. avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c. 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 maculature 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;
- d. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- e. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma 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;
- f. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g. 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.

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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27/01/1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

3.5.2 OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI

Assenti.

CARATTERISTICHE

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)

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche 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.

Contenitori sigillati a perdere.

3.5.3 OLIO DI SEMI (monoseme)

PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere.

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.

3.5.4 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

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).

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.

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, sue modifiche ed integrazioni 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.

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.

3.5.5 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 ombatura, 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.

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.

TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

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 fra 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.

3.5.6 UOVA PASTORIZZATE

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

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, sue modifiche ed integrazioni.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

ADDITIVI

Assenti.

IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

3.5.7 ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato.

Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.L.gs 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.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

3.5.8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

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.

3.5.9 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 PESCE PERSICO DEL NILO E 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.

Regolamento n. 20705/C

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 isotermitici 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 MI.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.

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

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

3.6 PRODOTTI SURGELATI

3.6.1 Pesce surgelato

3.6.2 Verdura surgelata

3.6.1 PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e 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.

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	pH < 8
	TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
	TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g
	TVN (Basi azotate volatili)	< 25 mg/100 g

TIPI DI PESCE

1) 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.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

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.

2) FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus)

3) FILETTI DI HALIBUT

4) FILETTI DI PERSICO

5) 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.

6) PESCE SPADA IN TRANCI

7) 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 seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

CONFEZIONAMENTO

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

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

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.

3.6.2 VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

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

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

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

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

3.7 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

3.7 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

SPECIFICHE GENERALI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale 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 .

- 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 garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

3.8 ACQUA POTABILE

3.8 ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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 - 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 Tricloroetilene	10	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Triometani-Totale	30	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici

PARTE B - Parametri chimici (continua)

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
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).

3.9 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

3.9 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici ()** **senza glutine** (tale dicitura sarà sostituita con "prodotti formulati per ..." all'attuazione del Reg 1169/2011) e alimenti di uso corrente senza glutine

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime contenenti tale costituente in misura non superiore ai 20 ppm come riportato dal Regolamento Europeo 41/2009 e dalla Circolare ministeriale del 5 novembre 2009 (*), Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali- Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (G.U. del 27 novembre 2009).

(*) Il REG (UE) **609/2013** rivede in maniera sostanziale, a decorrere dal 20 luglio 2016, il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. A tale riguardo, le disposizioni del regolamento (CE) 41/2009 sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta. A tutela dei celiaci il punto 41 del REG **609/2013** prevede che la Commissione valuti come garantire un'adeguata informazione alle

persone intolleranti al glutine, sulla differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti che lo contengono e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine. Nel medesimo punto si riporta inoltre che *"Gli atti giuridici che devono essere adottati a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di trasferire le norme sull'uso delle diciture **senza glutine** e con **contenuto di glutine molto basso** quali contenute nel regolamento (CE) n.41/2009, dovrebbero almeno assicurare lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto da quest'ultimo."*

(**) A decorrere dal 21 luglio 2016 il Reg. (UE) 609/2013 prevede l'abolizione della definizione di "prodotto dietetico" nelle etichette dei prodotti alimentari.

Risultano attualmente idonei al celiaco gli alimenti:

- o **Notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute (modificato dal Decreto Balduzzi 13 settembre 2012 n.158)**
- o **Inseriti nel Prontuario AIC**
- o **Con Marchio a spiga barrata o equipollenti**
- o **Con dizione "senza glutine"**

Il decreto legislativo n. 111/92 prevede il **riconoscimento** a produrre alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito. Con il Decreto Legge Balduzzi 13 settembre 2012, n. 158 coordinato con la legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 recante: *"Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute."* si sono infatti apportate alcune modifiche al D.lgs n. 111/92. Tra queste si evidenzia il fatto che gli stabilimenti di produzione e confezionamento di prodotti senza glutine sono riconosciuti dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e di Bolzano e dalle Aziende Sanitarie Locali, mentre il Ministero della Salute, anche avvalendosi della collaborazione di esperti dell'Istituto Superiore di Sanità, si limita ad effettuare,

in ogni momento, verifiche ispettive sugli stessi stabilimenti.

Il Decreto stabilisce anche che le Aziende Sanitarie Locali competenti, attraverso le Regioni, comunichino al Ministero della Salute i dati relativi agli stabilimenti riconosciuti, con l'indicazione delle specifiche produzioni effettuate e gli eventuali provvedimenti di sospensione o revoca. Il Ministero della salute provvede, a sua volta, all'aggiornamento periodico dell'elenco nazionale degli stabilimenti riconosciuti, pubblicato sul proprio portale. Pertanto non vi è più autorizzazione da parte del Ministero ma il riconoscimento di tali stabilimenti i cui **prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti** periodicamente aggiornato, **erogabili dal Servizio Sanitario e quindi disponibili per i celiaci**, indipendentemente dal marchio *spiga barrata* e dalla dicitura "*senza glutine*"

Il Prontuario AIC degli Alimenti nasce per dare un'indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, rivolti alla generalità dei consumatori, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.

Il marchio spiga barrata di proprietà dell'AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei dalla stessa al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneità viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti.

Dizione "senza glutine"

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta sia ammesso qualora l'azienda 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.

CONSERVAZIONE-TRASPORTO-ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

3.10 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

3.10 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

Regolamento (UE) 1169/2011

ALLEGATO II – del REG 1169/2011

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Korasan (kamut) o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 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/l espressi come SO².
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

INGREDIENTI DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

INGREDIENTI COMPOSTI

Viene abolita la "regola del 25%". Secondo le nuove regole, si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

- L'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

SOSTANZE DERIVATE

La direttiva ha stabilito un'apposita procedura per la valutazione e possibile esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze, gli operatori potranno notificare alla Commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate.

ALLEGATO 4

**LA QUALITÀ NUTRIZIONALE
NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

4.1 INTRODUZIONE

La nutrizione del bambino, pur essendo una preoccupazione quotidiana, è connessa a 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 connesso con l'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, nell'ambito del Progetto Regionale Sperimentale "Miglioramento della qualità nella ristorazione collettiva scolastica" hanno formulato delle linee guida in sintonia con la filosofia dei riferimenti scientifici: LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) per la popolazione italiana, revisione 1996, direttive dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (Linee guida), nonché in base alle esperienze dirette maturate nel campo della ristorazione collettiva.

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 una collettività omogenea, come quella scolastica, dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN e Nuove 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 logico che la loro struttura varia 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;
- Inoltre le pietanze dovranno essere distanziate attraverso un menù articolato in quattro o cinque settimane

per sviluppare la percezione delle singole qualità del gusto.

- Si devono privilegiare i metodi di cottura semplici che riducano 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, frutta o dessert; 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.
- In queste linee guida, tenuto conto dei principi teorici di una sana alimentazione, sono stati stilati degli schemi dietetici di un'intera giornata alimentare, in modo tale che i genitori possano a casa, adeguare la cena dei propri figli al pranzo consumato a scuola.

4.3 LA SICUREZZA IN NUTRIENTI

4.3.1 RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI

A tutt'oggi organismi internazionali e nazionali, che hanno il compito di sorvegliare lo stato di nutrizione e di salute dei diversi gruppi di popolazione, hanno affrontato la necessità di prevenire squilibri alimentari dovuti a carenze od ad eccessi di consumi.

A tal fine sono stati delineati i Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti (LARN) sotto forma di standard di riferimento.

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, nonché a valutare e a 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.

I LARN, così come calcolati, sono sufficienti a coprire i bisogni nutrizionali di tutte le persone sane di una popolazione. Ad eccezione dei livelli di energia, non corrispondono dunque solo ai bisogni medi della popolazione italiana, ma sono livelli considerati in grado di salvaguardare la salute di tutti gli individui.

I LARN sono stati calcolati per tutti i nutrienti energetici e per la maggior parte dei micronutrienti a partire da studi sperimentali e di bilancio; per altri nutrienti meno studiati, non sono state date delle raccomandazioni specifiche, ma si presuppone che una alimentazione

equilibrata e variata possa garantire una adeguata assunzione anche di questi nutrienti.

Nell'utilizzo dei LARN, comunque, si deve sempre tenere conto che tali raccomandazioni devono essere soddisfatte con una grande varietà di alimenti; carenze alimentari infatti possono essere riscontrate in persone che consumano diete monotone. I LARN, inoltre, devono essere soddisfatti 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 di tutti i bisogni in nutrienti.

È utile, infine, sottolineare come le raccomandazioni si riferiscano 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 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 d'intolleranze alimentari.

La crescita è un processo continuo che tuttavia si differenzia individualmente, nei tempi e nelle modalità; è da sottolineare anche l'estrema variabilità intergiornaliera che la caratterizza e che solo dall'osservazione esterna su tempi lunghi riacquista i caratteri di progressività.

IL PRANZO IN MENSA

Ai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. compete l'adozione e l'interpretazione ragionata dei parametri nello studio, costruzione e validazione dei protocolli dietetici a valenza preventiva, sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto l'aspetto della sicurezza alimentare.

Poiché il pranzo rappresenta l'occasione alimentare in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, pari al 40%, è fondamentale che nello stesso sia prevista una razionale suddivisione ed introduzione dei nutrienti necessari.

Il pranzo nella mensa scolastica ha uno scopo oltre che nutrizionale anche educativo, divenendo un'ottima occasione in cui il bambino ha la possibilità di acquisire corrette abitudini alimentari.

La corretta e soprattutto variata proposta dei menù ha infatti una funzione di educare al gusto i piccoli che diverranno i consumatori di domani ed indirettamente di coinvolgere le famiglie e, conseguentemente, un po' tutta la popolazione.

Fissati gli standard calorici dei pasti e dei relativi apporti in nutrienti è necessario procedere alla scelta degli alimenti utili per soddisfare queste esigenze.

È bene che tutti i gruppi alimentari siano utilizzati per garantire l'apporto di proteine sia di origine animale che vegetale, di lipidi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, di glucidi a lento ed immediato assorbimento, nonché di sali minerali e di vitamine.

Variando sistematicamente ed in modo razionale la scelta dei cibi, attingendo a tutti i gruppi alimentari, si coprono i fabbisogni nutrizionali senza dover ricorrere ad integrazioni con vitamine od altri nutrienti.

Di seguito vengono dettagliati i fabbisogni energetici e di nutrienti per bambini ed adolescenti della fascia di età compresa tra l'anno e i quindici anni.

Per la fascia di età compresa tra zero ed un anno, si fa riferimento allo specifico capitolo "Consigli alimentari per gli asili nido".

IL FABBISOGNO ENERGETICO

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

Il calcolo dei fabbisogni energetici viene definito, per i LARN, sulla base di stime del dispendio energetico solo per la fascia di età superiore ai dieci anni.

Al di sotto di questa età non esiste una documentazione scientifica sufficiente sulla quale basare la stima del dispendio energetico; quindi la stima dei fabbisogni tra zero e dieci anni è ottenuta ancora su dati di assunzione di energia.

Nelle tabelle desunte dai LARN, i valori di fabbisogno energetico sono riportati in range che hanno valore indicativo per la disomogeneità della popolazione in oggetto.

È preferibile calcolare i fabbisogni specifici di gruppi omogenei di popolazione sulla base di informazioni inerenti il peso reale o desiderabile e il profilo di attività fisica.

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 (*vedi Tabelle 1 e 2*).

Tabella 1

Indicazione dei range di valori di fabbisogno energetico per bambini ed adolescenti nei due sessi per fasce di età

età in anni	Maschi		Femmine	
	kcal/giorno	kJ/giorno	kcal/giorno	kJ/giorno
1	797-1133	3335-4740	739-1056	3092-4418
1.5	922-1277	3858-5343	854-1190	3573-4979
2	1008-1382	4217-5782	950-1306	3975-5464
2.5	1075-1584	4498-6627	1027-1526	4297-6385
3	1162-1699	4862-7109	1114-1651	4661-6908
3.5	1203-1739	5033-7276	1098-1629	4594-6816
4.5	1296-1863	5422-7795	1209-1784	5058-7464
5.5	1401-2027	5862-8481	1310-1932	5481-8083
6.5	1529-2226	6397-9314	1375-2038	5753-8527
7.5	1596-2378	6678-9950	1424-2161	5958-9042
8.5	1643-2504	6874-10477	1419-2264	5937-9473
9.5	1680-2645	7029-11067	1410-2401	5899-10046
10.5	1907-2213	7979-9259	1666-1924	6971-8050
11.5	1991-2340	8330-9791	1737-2046	7268-8560
12.5	2086-2479	8728-10372	1816-2175	7598-9100
13.5	2230-2687	9330-11242	1878-2219	7858-9284
14.5	2274-2791	9514-11678	1862-2294	7791-9598

Fonte SINU – LARN – Revisione 1996

Tabella 2

Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero

Kcal (kJ)/giorno (espresso in range) in quattro pasti principali, per fasce di età scolare

Pasti	1 - 3 anni Kcal (kJ)	3 - 6 anni Kcal (kJ)	6 - 11 anni Kcal (kJ)	11 - 15 anni Kcal (kJ)
Colazione 15%	145-207 (607-866)	188-274 (787-1146)	235-341 (983-1427)	298-357 (1247-1494)
Pranzo 40%	386-552 (1615-2310)	501-732 (2096-3063)	626-910 (2619-3807)	794-952 (3322-3983)
Merenda 10%	96-138 (402-577)	125-183 (523-766)	156-228 (653-954)	198-238 (828-996)
Cena 35%	338-483 (1414-2021)	438-640 (1833-2678)	548-796 (2293-3330)	694-833 (2904-3485)
Totale	965-1380 (4038-5774)	1252-1829 (5238-7653)	1565-2275 (6548-9519)	1984-2380 (8301-9958)

IL FABBISOGNO PROTEICO

La sintesi proteica è un processo che costa energia e in tal modo condiziona il fabbisogno energetico e l'efficienza di utilizzazione dell'energia da un lato, mentre dall'altro, la disponibilità di energia, invece, influenza lo stato del metabolismo non solo proteico ma di tutto l'organismo. Quando si considera la quota proteica si deve quindi presupporre che la dieta sia adeguata sul piano energetico.

Tradurre il fabbisogno proteico in termini rigidamente numerici non è semplice, sia per l'importanza esercitata dall'apporto

globale di energia sia per i vari fattori che influenzano l'utilizzazione delle proteine, quali la digeribilità, la composizione in aminoacidi, la quota di azoto proteico globale, le vitamine ed i sali minerali presenti nella dieta.

I valori dei bisogni in proteine sono stati ricavati dalle stime della quantità di proteine di alta qualità (proteine dell'uovo e del latte) necessarie a mantenere l'equilibrio dell'azoto in presenza di un adeguato apporto in energia. I valori così ottenuti sono stati opportunamente aumentati per i bisogni in proteine relativi alla crescita.

Il fabbisogno per l'accrescimento, sopra i sei mesi di vita, è stato infatti calcolato aggiungendo al fabbisogno di mantenimento quello per la crescita, quest'ultimo calcolato in base agli incrementi di peso ricavati dagli standard italiani (Vedi Tabella 3).

La Tabella 4 mostra per fasce di età il fabbisogno proteico giornaliero (espresso in range) in relazione al peso corporeo medio e la quota proteica calcolata per il pranzo (espressa in range).

Si ricorda che, nel caso dei bisogni relativi all'accrescimento, il livello di assunzione mediamente raccomandato in proteine presenta una maggiorazione rispetto alla popolazione adulta. Sono inoltre indicati tra parentesi i valori raddoppiati, limite oltre il quale un surplus di proteine sarebbe dannoso.

Per il pasto consumato nella mensa scolastica i valori devono essere compresi nell'intervallo evidenziato in grassetto (vedi Tabella 4).

Tabella 3

Livello di sicurezza di assunzione proteica corretto per la qualità proteica espresso in g/kg. di peso corporeo/die

età	Maschi g/kg/die	Femmine g/kg/die
1	1.87	1.87
1.5	1.48	1.48
2.5	1.43	1.43
3.5	1.38	1.38
4.5	1.34	1.34
5.5	1.29	1.29
6.5	1.28	1.28
7.5	1.28	1.28
8.5	1.28	1.28
9.5	1.25	1.25
10.5	1.25	1.27
11.5	1.24	1.24
12.5	1.27	1.22
13.5	1.33	1.19
14.5	1.22	1.14

Fonte SINU – LARN – Revisione 1996

Tabella 4

Fabbisogni proteici, distinti per fasce di età scolare, **giornalieri** e riferibili al **pranzo**

Età	Fabbisogno medio g/kg/die	Quota giornaliera totale in valori base (e raddoppiati) espressa in range (g/die)	Quota proteica del pranzo in valori base (e raddoppiati) Espressa in range (g/pranzo)
1-3	1.59 g	15.5-23 g (31-46)	6.2-9.2 g (12.4-18.4)
3-6	1.34 g	20.5-26 g (41-52)	8.2-10.4 g (16.4-20.8)
6-11	1.27 g	28-42 g (56-84)	11.2-16.8 g (22.4-33.6)
11-15	1.21 g	44.5-62.5 g (89-125)	17.8-25 g (35.6-50)

I valori sopra riportati sono il risultato dell'elaborazione dei dati medi calcolati per fasce di età scolare

IL FABBISOGNO LIPIDICO

La quota raccomandata in lipidi nella giornata è del 35-40% delle calorie totali fino al 2° anno di vita, del 30% fino all'adolescenza e del 25% delle calorie totali nell'età adulta. Gli acidi grassi saturi non devono superare il 10% dell'energia della dieta, gli acidi grassi polinsaturi (nella

forma di acidi grassi essenziali) il 2-6% e la restante percentuale deve essere rappresentata da acidi grassi monoinsaturi, soprattutto acido oleico.

I fabbisogni in acidi grassi essenziali sono indicati nella Tabella 5. La ripartizione percentuale giornaliera dei lipidi per fasce di età invece è riassunta in Tabella 6; mentre le scuole secondarie di I° grado (medie) di

riferimento risultano calcolate come si vede in *Tabella 7*.

Al pranzo è riservato un terzo della quota totale (*Tabella 8*), ricavata calcolando i valori numerici sulle scuole secondarie di I°

grado (medie) di riferimento per fasce di età.

Per quel che riguarda la quota di colesterolo, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ne consiglia 100 mg/1000 kcal.

Tabella 5

Fabbisogni giornalieri in acidi grassi essenziali, distinti per fasce di età scolare, espressi in percentuale di energia ed in grammi

Età	omega 6 % energia	Omega 6 g/die	Omega 3 % energia	omega 3 g/die
1-3	3	4	0.5	0.7
3-6	2	4	0.5	1
6-11	2	4	0.5	1
11-15	2	4.5	0.5	1

Tabella 6

Fabbisogni giornalieri in lipidi totali, saturi ed in acidi grassi essenziali, espressi in kcal (kJ) ed in grammi (ricavati ed approssimati), per fasce di età scolare

	1-3		3-6		6-11		11-15	
	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g
Lipidi totali	289-414 (1209-1732)	32-46	376-549 (1573-2297)	42-61	469-682 (1962-2853)	52-76	595-714 (2489-2987)	66-79
Lipidi saturi	96-138 (402-577)	11-15	125-183 (523-766)	14-20	156-227 (653-950)	17-25	198-238 (828-996)	22-26
Omega 6	29-41 (121-172)	3.2-4.5	25-37 (105-155)	2.7-4	31-45 (130-188)	3.4-5	40-48 (167-201)	4.4-5.3
Omega 3	4.8-6.9 (20-29)	0.5-0.8	6.3-9 (26-38)	0.7-1	7.8-11.4 (33-48)	0.9-1.3	9.9-11.9 (41-50)	1.1-1.3

Tabella 7

Medie di riferimento giornaliera per le varie fasce di età scolare

	1-3		3-6		6-11		11-15	
	Kcal/die (kJ/die)	g						
Lipidi totali	351 (1469)	39	462 (1933)	51	575 (2406)	64	654 (2736)	72
Lipidi saturi	117 (490)	13	154 (644)	17	191 (799)	21	218 (912)	24
Omega 6	35 (146)	3.8	31 (130)	3.4	38 (159)	4.2	44 (184)	4.8
Omega 3	5.8 (24)	0.6	7.6 (32)	0.8	9.6 (40)	1.1	10.9 (46)	1.2

Tabella 8

Quota lipidica da destinarsi al pranzo, per fasce di età scolare

	1-3		3-6		6-11		11-15	
	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g
Lipidi totali	140 (586)	16	185 (774)	20	230 (962)	26	262 (1096)	29
Lipidi saturi	47 (197)	5	62 (259)	7	76 (318)	8	87 (364)	10
Omega 6	14 (59)	1.5	12 (50)	1.4	15 (63)	1.7	18 (75)	1.9
Omega 3	2.3 (10)	0.2	3 (13)	0.3	3.8 (16)	0.4	4.4 (18)	0.5

IL FABBISOGNO GLUCIDICO

La quantità ottimale di carboidrati, riferita al fabbisogno giornaliero, viene ricavata sulla scorta delle percentuali attribuite al fabbisogno in proteine e lipidi. Per questo motivo vengono raccomandate percentuali che variano tra il 55% ed il 65% dell'energia totale della dieta.

Quando ci si riferisce ai carboidrati si intendono principalmente i carboidrati complessi, cioè l'amido a lento assorbimento, mentre la quota di energia derivante dagli zuccheri semplici non dovrebbe superare il 10 - 12% dell'energia totale.

Nell'alimentazione del bambino a differenza dell'adulto, il maggior consumo di latte, frutta e alimenti dolci ha portato a considerare ammissibile un consumo di

zuccheri semplici pari al 15-16% dell'energia totale, con una quota di saccarosio non superiore al 10%.

Nella *Tabella 9* si mostra la percentuale di carboidrati nella dieta, suddivisa per fasce di età ed espressa in range.

Nella *Tabella 10* è stata calcolata la quota di amido prendendo a riferimento una percentuale di carboidrati al giorno del 55%.

Sono riportate le medie riferendosi al fabbisogno giornaliero totale di carboidrati, amido e zuccheri semplici.

La *Tabella 11* mostra la quota di carboidrati da destinarsi al pranzo.

In *Tabella 12* sono riassunti i fabbisogni energetici e dei macronutrienti per la tabella dietetica della ristorazione scolastica.

Tabella 9

Fabbisogno giornaliero di carboidrati, per fasce di età scolare, distinto in quota totale, quota di amido e di zuccheri semplici, espresso in range

Età	Carboidrati totali 55%		Carboidrati totali 65%		Amido 39%		Zuccheri semplici 16%	
	kcal/die (kJ/die)	g	Kcal/die (kJ/die)	g	kcal/die (kJ/die)	g	kcal/die (kJ/die)	g
1-3	531-759 (2222-3176)	133-190	627-897 (2623-3753)	157-224	376-538 (1573-2251)	94-134	154-221 (644-925)	38-55
3-6	689-1006 (2883-4209)	172-251	814-1189 (3406-4975)	203-297	488-713 (2042-2983)	122-178	200-293 (837-1226)	50-73
6-11	861-1251 (3602-5234)	215-313	1017-1479 (4255-6188)	254-370	610-887 (2552-3711)	152-222	250-364 (1046-1523)	62-91
11-15	1091-1309 (4565-5477)	273-327	1290-1547 (5397-6473)	322-387	774-928 (3238-3883)	193-232	316-381 (1322-1594)	79-95

Tabella 10

Medie dei fabbisogni in carboidrati, espresse in kcal (kJ) e grammi (ricavati ed approssimati), per fasce di età scolare

Età	Carboidrati totali 55%		Amido 39%		Zuccheri semplici 16%	
	kcal/die (kJ/die)	g/die	kcal/die (kJ/die)	g/die	Kcal/die (kJ/die)	g/die
1-3	645 (2699)	161	457 (1912)	114	187 (782)	46
3-6	847 (3544)	211	600 (2510)	150	246 (1029)	61
6-11	1056 (4418)	264	748 (3130)	187	307 (1284)	77
11-15	1200 (5021)	300	851 (3561)	213	349 (1460)	87

Tabella 11

Quota di carboidrati totali, semplici e complessi da destinarsi al pranzo, per fasce di età scolare

Età	Carboidrati totali Riferiti al pranzo		Amido Riferiti al pranzo		Zuccheri semplici riferiti al pranzo	
	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g	Kcal (kJ)	g
1-3	258 (1079)	64	183 (766)	46	75 (314)	18
3-6	338 (1414)	84	240 (1004)	60	98 (410)	24
6-11	422 (1766)	106	299 (1251)	75	123 (515)	31
11-15	480 (2008)	120	340 (1423)	85	140 (586)	35

Tabella 12

Riassunto dei fabbisogni energetici medi e della quota di macronutrienti da destinarsi al pranzo (40% del fabbisogno giornaliero), distinti per fasce di età scolare

	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
Fabbisogno energetico in kcal (kJ)	469 (1962)	616 (2577)	768 (3213)	873 (3653)
Proteine in grammi (15%)	15.4	18.6	28	32.8
Glucidi totali in grammi (55%)	64	84	106	120
Amido in grammi (39%)	46	60	75	85
Zuccheri semplici in grammi (16%)	18	24	31	35
Lipidi totali in grammi (30%)	16	20	26	29
Lipidi saturi in grammi (10%)	5	7	8	10
Omega 6 in grammi	1.5	1.4	1.7	1.9
Omega 3 in grammi	0.2	0.3	0.4	0.5

FIBRA ALIMENTARE

Per quanto riguarda la fibra alimentare, nella revisione dei LARN del 1996, si afferma che nei gruppi di popolazione di età estrema (bambini ed anziani) la tolleranza, anche a livello gastrointestinale, è variabile; inoltre un'eccessiva introduzione di fibra potrebbe occasionalmente provocare il problema della chelazione di sali minerali o la perdita di nutrienti. Un livello di fibra

auspicabile in età pediatrica può essere calcolato nell'intervallo tra il valore (in g/die) dell'età anagrafica in anni maggiorata di 5 e l'età anagrafica maggiorata di 10 (American Health Foundation 1994).

In alternativa si può raccomandare un apporto di fibra pari a 0.5 g/die per peso corporeo.

IL FABBISOGNO IN VITAMINE E SALI MINERALI

I fabbisogni in vitamine e sali minerali sono riassunti nelle *Tablelle 13, 14, 15, 16, 17, 18.*

Tabella 13

Fabbisogno giornaliero in vitamine liposolubili, per fasce di età scolare

Vitamine	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
A	400 µg	400 µg	500 µg	600 µg
E	3-8 mg	3-8 mg	3-8 mg	3-8 mg
D	10 µg	0-10 µg	0-10 µg	0-15 µg
K	12 µg	17 µg	27 µg	44 µg

Tabella 14

Fabbisogno giornaliero in vitamine idrosolubili, per fasce di età scolare

Vitamine	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
B1	0.6 mg	0.7 mg	0.9 mg	1 mg
B2	0.9 mg	1.1 mg	1.3 mg	1.25 mg
Biotina	15-100 µg	15-100 µg	15-100 µg	15-100 µg
Acido pantotenico	3-12 mg	3-12 mg	3-12 mg	3-12 mg
C	40 mg	45 mg	45 mg	50 mg
Acido folico	100 µg	130 µg	150 µg	180 µg
B6	0.6 mg	0.7 mg	0.9 mg	1.3 mg
B12	0.7 µg	1 µg	1.4 µg	2 µg
PP	9 mg	11 mg	13 mg	14.5 mg

Tabella 15

Fabbisogno in vitamine liposolubili riferite al pranzo in mensa, per fasce di età scolare

Vitamine	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
A	160 µg	160 µg	200 µg	240 µg
E	1.2-3.2 mg	1.2-3.2 mg	1.2-3.2 mg	1.2-3.2 mg
D	4 µg	0-4 µg	0-4 µg	0-6 µg
K	4.8 µg	6.5 µg	10.8 µg	17.6 µg

Tabella 16

Fabbisogno in vitamine idrosolubili ferite al pranzo in mensa, per fasce di età scolare

Vitamine	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
B1	0.24 mg	0.28 mg	0.36 mg	0.4 mg
B2	0.36 mg	0.44 mg	0.52 mg	0.5 mg
Biotina	6-40 µg	6-40 µg	6-40 µg	6-40 µg
Acido pantotenico	1.2-4.8 mg	1.2-4.8 mg	1.2-4.8 mg	1.2-4.8 mg
C	16 mg	18 mg	18 mg	20 mg
Acido folico	40 µg	52 µg	60 µg	72 µg
B6	0.24 mg	0.28 mg	0.36 mg	0.52 mg
B12	0.28 µg	0.4 µg	0.56 µg	0.8 µg
PP	3.6 mg	4.4 mg	5.2 mg	5.8 mg

Tabella 17

Stime del fabbisogno giornaliero in sali minerali, per fasce di età scolare

Minerali	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
Calcio	800 mg	800 mg	1000 mg	1200 mg
Fosforo	800 mg	800 mg	1000 mg	12000 mg
Magnesio	150-500 mg	150-500 mg	150-500 mg	150-500 mg
Sodio	0.57-3.5 g	0.57-3.5 g	0.57-3.5 g	0.57-3.5 g
Potassio	800 mg	1100 mg	2000 mg	3100 mg
Cloro	0.9-5.3 g	0.9-5.3 g	0.9-5.3 g	0.9-5.3 g
Ferro	7 mg	9 mg	9 mg	14 mg
Zinco	4 mg	6 mg	7 mg	9 mg
Rame	10 mg	0.6 mg	0.7 mg	0.8 mg
Selenio	70 µg	15 µg	25 µg	35 µg
Iodio	70 µg	90 µg	120 µg	150 µg
Manganese	1-10 mg	1-10 mg	1-10 mg	1-10 mg
Molibdeno	50-100 µg	50-100 µg	50-100 µg	50-100 µg
Cromo	50-200 µg	50-200 µg	50-200 µg	50-200 µg
Fluoro	1.5-4 mg	1.5-4 mg	1.5-4 mg	1.5-4 mg

Tabella 18

Fabbisogni in minerali riferiti al pranzo in mensa, per fasce di età scolare

Minerali	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
Calcio	320 mg	320 mg	400 mg	480 mg
Fosforo	320 mg	320 mg	400 mg	480 mg
Magnesio	60-200 mg	60-200 mg	60-200 mg	60-200 mg
Sodio	0.23-1.4 g	0.23-1.4 g	0.23-1.4 g	0.23-1.4 g
Potassio	320 mg	440 mg	800 mg	1240 mg
Cloro	0.36-2.12 g	0.36-2.12 g	0.36-2.12 g	0.36-2.12 g
Ferro	2.8 mg	3.4 mg	3.6 mg	5.6 mg

Zinco	1.6 mg	2.4 mg	2.8 mg	3.6 mg
Rame	0.16 mg	0.24 mg	0.28 mg	0.32 mg
Selenio	4 µg	6 µg	10 µg	14 µg
Iodio	28 µg	36 µg	48 µg	60 µg
Manganese	0.4-4 mg	0.4-4 mg	0.4-4 mg	0.4-4 mg
Molibdeno	20-40 µg	20-40 µg	20-40 µg	20-40 µg
Cromo	20-80 µg	20-80 µg	20-80 µg	20-80 µg
Fluoro	0.6-1.6 mg	0.6-1.6 mg	0.6-1.6 mg	0.6-1.6 mg

4.4 LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Un valido aiuto per tradurre in pratica le raccomandazioni dei LARN ci viene proposto dalle **Linee Guida per una sana alimentazione italiana** che consistono in una serie di suggerimenti e consigli mirati a favorire le scelte alimentari che più si accordano con un buono stato di salute.

La revisione del 2003 mantiene le stesse finalità del 1997 e del 1986, cioè proporre un comportamento alimentare che possa garantire un buono stato di nutrizione, protettivo per la salute e realizzabile nel quadro della tradizione alimentare del nostro paese.

Le indicazioni di comportamento sono sintetizzate in dieci direttive, che andiamo a vedere di seguito.

CONTROLLARE IL PESO E MANTENERSI ATTIVI

I bambini hanno una necessità di cibo sufficiente a garantire la propria crescita: quantità eccessive di cibo così come quantità insufficienti comportano un rischio per la salute.

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.

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 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.

Sebbene limitare l'assunzione di grassi possa aiutare a prevenire gli eccessi di peso nei bambini, questi non dovrebbero comunque subire restrizioni eccessive nella prima infanzia.

Il controllo del sovrappeso nella prima infanzia richiede una particolare attenzione in quanto le restrizioni alimentari non devono compromettere in alcun modo un normale accrescimento corporeo.

Il consumo di alimenti a bassa densità energetica e ricchi di vitamine, sali minerali e fibra come ortaggi e frutta che hanno un alto potere saziante, è da incoraggiare anche in occasione degli spuntini in sostituzione degli snack ad alta densità calorica, ricchi in grassi e zuccheri semplici.

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 ottimali.

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.

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.

È consigliabile scegliere una dieta che fornisca non più del 30% delle calorie totali sotto forma di grassi: la ripartizione consigliata prevede il 7-10% di grassi saturi, il 10-15% di monoinsaturi, il 7-10% di polinsaturi.

Queste indicazioni non sono applicabili ai bambini al di sotto dei due anni di età.

Per essi la quantità di grassi alimentari deve essere più elevata, fino a rappresentare il 40% circa delle calorie totali, per garantire una continuità alimentare con la composizione del latte materno nel periodo di formazione e sviluppo del sistema nervoso centrale e periferico.

Dopo i due anni di età, i bambini possono adottare gradualmente una dieta che li porti ai cinque anni di età a non consumare più del 30% di calorie derivate dai lipidi.

Il minor consumo di grassi deve essere compensato dall'aumento del consumo di cereali, frutta, vegetali, latticini, legumi, carni magre, pollame, pesce ed altri cibi, fonti di proteine nobili, per il raggiungimento della quota calorica prevista.

Il consumo di pesce va incentivato sia a casa che a scuola, includendo quello azzurro almeno due, tre volte per settimana. Gli acidi polinsaturi contenuti nel pesce sono noti per la loro azione di protezione nei confronti delle malattie cardiovascolari.

Nelle modalità di cucina privilegiare le cotture al cartoccio, forno e cotture al vapore che riducono l'utilizzo dei grassi nella cottura. Inoltre preferisci i grassi di origine vegetale: in particolare l'olio extravergine di oliva e gli oli monoseme. Usa i grassi da condimento a crudo ed evita i cibi fritti.

Se consumi tanto latte scegli preferibilmente quello parzialmente scremato o quello scremato che comunque mantiene il suo contenuto di calcio. Se consumi tanto formaggio scegli quelli più magri. Se ti piacciono le uova mangiane non più di 4 per settimana distribuite nei vari giorni.

PIÙ CEREALI, LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

In una alimentazione equilibrata il 60 % circa delle calorie della razione giornaliera dovrebbe provenire dai carboidrati, dei quali il 75% dai carboidrati complessi derivati dal consumo di amido contenuto nei cereali, nei legumi secchi e nelle patate. I carboidrati complessi e semplici contenuti nei gruppi alimentari dei cereali, della frutta e della verdura sono una ottima fonte calorica per il bambino, poiché sono assorbiti facilmente e non producono scorie metaboliche.

I cereali e derivati, i legumi, gli ortaggi e la frutta rappresentano inoltre una buona fonte di fibra alimentare.

La fibra insolubile, contenuta nei cereali integrali e negli ortaggi, facilita il transito intestinale e ritarda lo svuotamento gastrico con conseguente senso di sazietà; la fibra solubile, regola l'assorbimento intestinale di zuccheri e grassi contribuendo, quindi, a controllare la glicemia e la colesterolemia.

Frutta e verdura, inoltre, apportano minerali, oligoelementi e vitamine; stimolano per la loro natura una buona masticazione.

Consuma quotidianamente più porzioni di ortaggi e frutta fresca, ed aumenta il consumo di legumi sia freschi che secchi.

Consuma regolarmente pane, pasta, riso ed altri cereali (meglio se integrali) quali l'orzo, il farro e il mais evitando di aggiungere troppi condimenti grassi.

ZUCCHERI DOLCI BEVANDE ZUCCHERATE: COME E QUANTI

I carboidrati della dieta comprendono sia i carboidrati complessi come l'amido e la fibra che quelli semplici come ad esempio lo zucchero.

Nell'ottica di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale e nell'ambito del mantenimento del peso corporeo nella norma è importante limitare il consumo degli zuccheri semplici. Per non consumare eccessive quantità di zuccheri semplici ed introdurre una quantità eccessiva di calorie di basso valore nutrizionale è auspicabile non consumare snack, cibi o 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.

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. Si è constatato che in popolazioni il cui consumo non supera i 3

grammi di sale al giorno l'ipertensione è una malattia rara.

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.

Ma di quanto sale abbiamo bisogno? Il sodio svolge ruoli importanti nel nostro organismo e, in condizioni di normalità, il livello raccomandato oscilla tra 0,6 e 3,5 grammi giornalieri.

Oggi esiste un consenso internazionale orientato a suggerire una quantità che non superi i 6 grammi di sale al giorno, pari a 2,4 grammi di sodio.

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.

Quindi riduci il sale sia in cucina che in tavola. Non aggiungere sale nelle pappe dei bambini almeno per tutto il primo anno di età. Limita l'uso di condimenti alternativi contenenti sodio (dado per brodo, ketchup, senape). Insaporisci i cibi con le erbe aromatiche ed esalta il sapore dei cibi usando il succo di limone e aceto. Consuma solo saltuariamente alimenti trasformati ricchi di sale (snack salati, patatine in sacchetto, olive da tavola, alcuni formaggi e salumi).

COME E PERCHÈ VARIARE

Oltre all'energia fornita da proteine, grassi e carboidrati, gli alimenti ci debbono 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.

Da un punto di vista pratico, al fine di comporre un menù equilibrato, risulta più facile se si raggruppano i diversi alimenti secondo le loro caratteristiche nutritive principali: si ottengono così **i gruppi alimentari**.

Per realizzare una dieta completa ed adeguata sarà sufficiente fare in modo che nell'alimentazione quotidiana ogni gruppo sia rappresentato da almeno una porzione degli alimenti che ne fanno parte, avendo cura anche di variare abitualmente le scelte nell'ambito di ciascun gruppo.

Per comporre un menù equilibrato scegliere quantità adeguate di cibi appartenenti a diversi gruppi di alimenti, alternandoli nei vari pasti della giornata.

Il gruppo costituito da frutta ed ortaggi

rappresenta una fonte importantissima di fibra, di provitamina A (presente soprattutto in carote, peperoni, albicocche, meloni, ecc), di vitamina C (presente soprattutto in agrumi, fragole, kiwi, pomodori, peperoni, ecc), di altre vitamine e dei più diversi minerali (di particolare importanza il potassio). Da sottolineare anche la rilevante presenza di quei composti minori (antiossidanti ed altri) che svolgono una preziosa azione protettiva.

Gli alimenti di questo gruppo, grazie alla loro grande varietà e alla differente produzione stagionale consentono le più

ampie possibilità di scelta, ed è opportuno che siano presenti in abbondanza sulla tavola a cominciare eventualmente anche dalla prima colazione.

Un'alimentazione equilibrata prevede 3 - 5 porzioni al giorno tra gli alimenti di questo gruppo.

Il gruppo cereali e tuberi comprende: patate, pane, pasta, riso, altri cereali minori quali avena, orzo, mais, farro. Questi alimenti costituiscono per l'uomo la più importante fonte di amido e quindi di energia facilmente utilizzabile. I cereali e derivati, in particolare, apportano buone quantità di vitamine del complesso B nonché proteine che possono, se unite a quelle dei legumi, dare origine ad una miscela proteica di valore biologico paragonabile a quello delle proteine animali.

Sono da preferire, in linea generale, i prodotti meno raffinati, in quanto più ricchi di fibra.

Scegliere di questo gruppo 2 - 4 porzioni al giorno.

Il gruppo latte e derivati comprende il latte, lo yogurt, i latticini ed i formaggi. La funzione principale del gruppo è quella di fornire calcio, in forma altamente biodisponibile. Gli alimenti di questo gruppo contengono inoltre proteine di ottima qualità biologica ed alcune vitamine (soprattutto B2 e A). Scegliere di questo gruppo 1 - 2 porzioni al giorno.

Il gruppo carne, pesce ed uova ha la funzione principale di fornire oligoelementi (in particolare zinco, rame, ferro altamente biodisponibile, ossia facilmente assorbibile ed utilizzabile), proteine di ottima qualità biologica, vitamine del complesso B, ecc. Nell'ambito del gruppo sono da preferire le carni magre (bovine, suine, avicole, ecc) ed il pesce. Va invece moderato, per quanto riguarda la quantità, il consumo di prodotti a maggior contenuto in grassi quali certi tipi di carne ed insaccati. Per le uova un consumo accettabile è quello di un uovo 2 - 3 volte alla settimana. I legumi associati ai cereali infine forniscono quei nutrienti principali che sono caratteristici della carne, del pesce, delle uova, come ferro, altri oligoelementi e notevoli proteine di buona qualità biologica.

Un'alimentazione equilibrata prevede 1 - 2 consumi al giorno tra gli alimenti di questo gruppo.

Il gruppo grassi da condimento comprende tanto i grassi di origine vegetale quanto quelli di origine animale. Il loro consumo deve essere comunque contenuto; va tenuto presente il loro ruolo nell'esaltare il sapore dei cibi e nell'apportare gli acidi grassi essenziali e le vitamine liposolubili, delle quali favoriscono l'assorbimento.

Sono da preferire quelli di origine vegetale ed in particolare l'olio extra vergine di oliva, escludendo quelli di derivazione di palma o cocco.

Un'alimentazione equilibrata prevede 1 - 3 consumi al giorno tra gli alimenti di questo gruppo.

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.

È sbagliato evitare di bere per il timore di sudare eccessivamente (sudare è fondamentale per regolare la temperatura corporea) o di ingrassare (l'acqua non apporta calorie).

Durante e dopo l'attività fisica bevi per reintegrare prontamente e tempestivamente le perdite dovute alla sudorazione, ricorrendo all'acqua.

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 i 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

Come comportarsi:

- 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

Una 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.

4.5 TABELLE DIETETICHE E GRIGLIE MENÙ PER LE VARIE FASCE DI ETÀ

4.5.1 CONSIGLI ALIMENTARI PER GLI ASILI NIDO

Il periodo di vita tra il 4° mese e il 1° anno corrisponde ad una fase di transizione, cioè una fase di passaggio da un'alimentazione latte e quindi esclusivamente liquida ad un'altra, prima semi-solida e successivamente solida.

Il divezzamento rappresenta una tappa ben precisa nell'evoluzione non solo nutrizionale ma anche nell'evoluzione psicologica e sensoriale del lattante; pertanto è indispensabile che la sua condotta poggi su basi razionali che tengano conto dello sviluppo psico-motorio, della maturazione digestivo-metabolica e delle necessità nutritive del bambino.

Di seguito sono riportati alcuni principi fondamentali che garantiscono le esigenze energetiche nutrizionali del lattante; spetta comunque al pediatra tradurli in maniera corretta adeguandoli quanto possibile alle esigenze del bambino e/o della madre e a tradizioni ed abitudini locali generali nutrizionali.

In questo capitolo e nelle relative tabella non verrà considerata la superiorità dell'allattamento al seno per il lattante (*), derivante dai benefici effetti di natura medico preventiva nonché dalla possibilità per il neonato di un consumo autoregolabile del latte materno, in quanto i consigli di seguito riportati sono rivolti agli operatori degli asili nido.

Premesso che alcuni pasti vengono somministrati nell'ambito degli asili nido, si è provveduto a formulare uno schema esemplificativo di conduzione del divezzamento, ripartito nelle diverse fasce di età.

(*) Gli esperti dell'O.M.S. raccomandano l'incentivazione dell'allattamento al seno e la sua possibile protrazione oltre i sei mesi.

**SCHEMA ORIENTATIVO DELL'INTRODUZIONE DEI CIBI
DAL 6° AL 12° MESE**

Età	Introduzione di nuovi alimenti
<p align="center">6° mese <i>dopo i primi 150 giorni di vita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brodo vegetale (preparato con carote – patate, e poi zucca e zucchina) con aggiunta di crema di cereali senza glutine (crema di riso o crema di mais con tapioca) • Olio extra vergine di oliva • Parmigiano • Carne (coniglio, agnello, tacchino, pollo) dapprima sotto forma di liofilizzato poi di omogeneizzato • Formaggio omogeneizzato o formaggi freschi quali ad esempio: fiocchi di latte, ricotta di vacca, crescenza e robiola: si sconsigliano i formaggini con conservanti e sali di fusione.
<p align="center">7° mese <i>dopo i primi 180 giorni di vita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • I cereali con il glutine (semolino, crema di cereali o pastina) • Nel brodo si aggiungono le verdure passate • Pesce, alimento ricco in acidi grassi insaturi dapprima sotto forma di omogeneizzato, nei mesi successivi come surgelato, ben cotto e tritato (sogliola, platessa, merluzzo, trota) • Yogurt in alternativa al latte (a merenda)
<p align="center">8° - 9° mese <i>dopo 210 giorni di vita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina di formato piccolo condita con olio e pomodoro fresco • Formaggi freschi come ricotta, robiola, crescenza • Altre verdure, ad esempio: finocchi, sedano, lattuga, fagiolini • Altra frutta sbucciata, ad esempio: agrumi, albicocche, pesche • Legumi (fagioli, piselli) secchi o freschi, vanno ben cotti e accuratamente passati per eliminare la buccia. I legumi forniscono proteine, fibre, ferro, zinco e rame • Prosciutto cotto senza polifosfati, carne fresca (tacchino, coniglio, pollo, bovino)
<p align="center">9°- 12° mese <i>dopo 240 giorni di vita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • È un periodo di assestamento • Si comincerà a somministrare anche alimenti a pezzetti e non solo creme per educare il bambino alla deglutizione e successivamente alla masticazione • Si può separare il primo dal secondo piatto • Si possono affiancare alla carne e al pesce le verdure tagliate a pezzetti • La minestrina si può trasformare in un piatto di pasta o riso asciutti conditi con olio extra vergine di oliva, parmigiano e pomodoro fresco • Si può introdurre il tuorlo dell'uovo ben cotto
<p align="center">Dopo il 12° mese <i>dopo il compimento di 1 anno</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uovo intero, dapprima una volta alla settimana, poi fino a due volte, in sostituzione della carne e del formaggio • Latte fresco intero e/o parzialmente scremato • Sale, preferibilmente iodato e comunque in modica quantità

**TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE
PER PORZIONE PER IL PRANZO***

	6°/9° mese	9°/12° mese	12°/36° mese
ALIMENTI	GRAMMI	GRAMMI	GRAMMI
Semolino o farine di cereali prima infanzia o pastina	20	20	25
Pasta o riso asciutti			30/50
Liofilizzato di carne <i>oppure</i> Omogeneizzato di carne o pesce	10 80	80	80/100
Brodo vegetale	150/200	180/200	180/200
Verdura per passato	50	50	50
Formaggio grana	5	5	5
Olio extravergine di oliva	5	7	8/10
Carne magra frullata o sminuzzata <i>Oppure</i>		30/40	40/50
Pesce fresco frullato o sminuzzato		40/50	50/60
Carne magra <i>Oppure</i>			40/50
Pesce fresco <i>Oppure</i>			50/60
Prosciutto cotto <i>Oppure</i>			30
Formaggio fresco <i>Oppure</i>			40
Uova n°		½ solo tuorlo	1
Verdura cotta o cruda			70
Olio			5
Pane			30
Frutta fresca di stagione	100	100	100

*** Le grammature sono indicative e potranno subire variazioni in relazione agli abbinamenti dei cibi e alla ricetta proposta al pasto.**

4°- 6° MESE DI VITA

Il bambino in questa fascia d'età necessita di circa 115/110 kcal/kg/die. Essendo il peso medio in questo mese di vita variabile tra i 6,2 e i 7,3 kg. con un aumento ponderale di circa 500-600 grammi, l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra le 713 e le 808 kcal/die.

In questo periodo si comincia a sostituire una poppata con una pappa a base di cereali (farine per l'infanzia) privi di glutine (riso, mais, tapioca), con olio di oliva e parmigiano, seguendo le indicazioni del Pediatra.

In questa fase può essere offerto al bambino alla fine del pranzo una piccola

quantità di frutta (inizialmente mela, pera, banana) grattugiata o omogeneizzata.

Le verdure (patate, carote, zucchine) devono essere ben cotte e frullate in quanto eventuali residui filamentosi di cellulosa sono irritanti per l'intestino; possono essere utilizzati omogeneizzati in vasetti pronti per l'uso.

I cereali vengono somministrati sotto forma di farine per l'infanzia.

In questo periodo si inserisce la carne sotto forma prima di liofilizzato, successivamente di omogeneizzato in vasetti pronti all'uso.

È possibile schematizzare la dieta per fascia d'età tra i 4 ed i 6 mesi in un modello indicativo a 5 pasti.

MODELLO A 5 PASTI - 4°/6° mese di vita

MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte materno o di proseguimento	ml (biberon)	200/230

METÀ MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte di proseguimento	ml (biberon)	180/200

PRANZO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Farine cereali per l'infanzia	Grammi	20
Liofilizzato di carne	Grammi	5
Oppure: omogeneizzato di carne	Grammi	40
Brodo vegetale	Grammi	150
Passato di verdura	Grammi	50
Frutta fresca (mela, pera, banana)	Unità	1/2 (mezzo)
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	5

POMERIGGIO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte di proseguimento	ml (biberon)	200
Frutta fresca (mela, pera, banana)	Unità	1/2 (mezzo)

SERA		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte materno o di proseguimento	ml (biberon)	200/230

6° - 9° MESE DI VITA

Il bambino in questa fascia d'età necessita di circa 110/96 kcal/kg/die. Essendo il peso medio in questi mesi di vita variabile tra 7,3 e 8,6 kg., con un aumento ponderale di circa 1300 grammi, l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra le 800 e le 900 kcal/die.

In questo periodo di vita viene introdotto il pasto serale diversificato.

Dal 6° mese di vita possono essere assunti la ricotta ed i formaggi freschi come la crescenza e il formagginio ipolipidico.

Possono inoltre essere introdotti tutti i cereali (grano, orzo, mais, miglio, ecc.).

Intorno al 6° - 8° mese la carne può essere somministrata cotta al vapore, alla griglia o in padella senza grassi e successivamente finemente tritata.

Dal 7° mese di vita può essere assunto pesce magro fresco o surgelato e frullato dopo bollitura o cottura al vapore, al forno o al cartoccio (orata, merluzzo, sogliola, branzino, platessa, nasello, filetti di trota); possono essere utilizzati omogeneizzati in vasetti pronti per l'uso o liofilizzati.

Verso l'8° mese possono essere inoltre introdotti lo yogurt e gli agrumi.

Per quanto attiene alle verdure può essere introdotto il sedano dal 7° mese ed il pomodoro dal 9° - 10°.

MODELLO A 5 PASTI - 6°/9° mese di vita

MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte materno o di proseguimento	ml (biberon)	250

METÀ MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte di proseguimento Oppure:	ml (biberon)	180/200
Yogurt	Grammi	125

PRANZO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Semolino o farine cereali per l'infanzia o pastina	Grammi	20
Liofilizzato di carne Oppure: omogeneizzato di carne o pesce	Grammi	10
	Grammi	80
Brodo vegetale	Grammi	150/200
Passato di verdura	Grammi	50
Frutta fresca (mela, pera, banana)	Grammi	100
Formaggio grana	Grammi	10
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	5

POMERIGGIO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte di proseguimento o di seguito	ml (biberon)	200/220
Frutta fresca (mela, pera, banana)	Unità	1/2 (mezzo)

SERA		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Semolino o farine cereali per l'infanzia o pastina	Grammi	25
Brodo vegetale	Grammi	150/200
Passato di verdura	Grammi	50
Prosciutto cotto senza polifosfati Oppure: formaggio fresco	Grammi	20
	Grammi	30
Frutta fresca (mela, pera, banana)	Grammi	100
Formaggio grana	Grammi	10
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	5

9° - 12° MESE DI VITA

Il bambino in questa fascia d'età necessita di circa 100/96 kcal/kg/die. Essendo il peso medio in questi mesi di vita variabile tra 8,6

e 9,5 kg. con un aumento ponderale di circa 1000 grammi, l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra le 900 e le 1000 kcal/die.

In questo periodo di vita si introduce l'alimentazione a piccoli bocconi.

Possono essere somministrati ricotta o formaggi come stracchino, casatella, robiola, mozzarella e asiago.

Dal 9° mese possono essere introdotti i legumi (fagioli, piselli, ceci, lenticchie) preferibilmente passati (privi di buccia fino

al secondo anno di età) il prosciutto cotto senza polifosfati ed il tuorlo d'uovo; non somministrare l'albume prima dei 12 mesi.

Possono essere introdotte gradualmente diverse tipologie di frutta, si consiglia di utilizzare la frutta di stagione ed evitare le primizie.

MODELLO A 5 PASTI - 9°/12° mese di vita

MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte materno o di proseguimento	ml (biberon)	250
Biscotti prima infanzia	unità (grammi 20)	3

METÀ MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Omogeneizzato o frullato di frutta	Grammi	80

PRANZO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Semolino o farine cereali per l'infanzia o pastina	Grammi	25
Brodo vegetale	Grammi	180/200
Passato di verdura	Grammi	50
Carne fresca frullata o sminuzzata	Grammi	40
Oppure: pesce fresco frullato o sminuzzato	Grammi	50
oppure: omogeneizzato di carne o pesce	Grammi	80
Frutta fresca	Grammi	100
Formaggio grana	Grammi	5
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	7

POMERIGGIO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Yogurt alla frutta	Grammi	125
Oppure: latte	Grammi	200

SERA		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Semolino o farine cereali per l'infanzia o pastina	Grammi	25
Brodo vegetale	Grammi	180/200
Passato di verdura	Grammi	50
Prosciutto cotto senza polifosfati	Grammi	20
Oppure: formaggio fresco	Grammi	30

Frutta fresca	Grammi	100
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	7
Grana	Grammi	5

DAL 12° AL 36° MESE DI VITA

Il bambino in questa fascia d'età necessita di circa 96 kcal/kg/die. Il fabbisogno energetico medio per i bambini in età compresa tra 1 e 3 anni è di circa 965-1380 kcal/die (espresso in range). La

ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero può essere suddivisa in 4 o 5 pasti principali, secondo le seguenti percentuali:

PASTI	Ripartizione percentuale indicativa delle kcal per pasto
Colazione	15%
Pranzo	40%
Cena	35%
Spuntini	10%

In questo periodo di vita il bambino è svezzato e può mangiare un po' di tutto, si rende quindi necessario seguire una dieta varia al fine di porre le basi per una futura consapevolezza nutrizionale nelle scelte per una alimentazione corretta.

Dal 1° anno di vita è possibile aggiungere alle preparazioni poco sale, preferibilmente iodato. Al fine di mantenere un corretto apporto in principi energetici nell'arco della giornata alimentare è opportuno evitare l'eccessiva somministrazione di alimenti di origine animale.

Ciò è raggiungibile riducendo la grammatura dell'alimento di origine animale o inserendo il piatto unico a pranzo; quest'ultimo rientra nell'ambito di una corretta alimentazione.

Tale tipologia di piatto apporta principi alimentari in proporzioni corrette esauendo in un'unica portata le esigenze nutrizionali sia qualitative che quantitative; sono tipici della regione Veneto ad esempio la pasta e fagioli e il risotto con piselli.

MODELLO A 5 PASTI - 12°/36° mese di vita

MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte	Millilitri	200
Biscotti	Grammi	30
Oppure: pane	Grammi	40
METÀ MATTINO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Latte	Millilitri	200
Biscotti	Grammi	30
Oppure: pane	Grammi	40
PRANZO		
PIATTO UNICO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Riso e piselli		
Riso	Grammi	30
Piselli	Grammi	40
Pasta e fagioli		
Pasta	Grammi	20
Fagioli freschi	Grammi	40
Fagioli secchi	Grammi	20
Patate	Grammi	60

Lasagne al ragù di carne		
Pasta	Grammi	50
Carne	Grammi	40
Spezzatino con polenta		
Carne	Grammi	40
Polenta	Grammi	200
Oppure		
PRIMI PIATTI	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Semolino o riso o pastina in brodo vegetale	Grammi	20
Oppure:		
Pasta o riso asciutti	Grammi	50
Formaggio grana	Grammi	5
Olio extravergine di oliva	Grammi	10
SECONDI PIATTI		
Prosciutto cotto senza polifosfati	Grammi	30
Oppure:		
formaggio	Grammi	40
oppure:		
uovo (unità)	Unità	1
CONTORNI:		
Verdure	Grammi	70
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	5
Frutta fresca	Grammi	100
POMERIGGIO		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
Yogurt alla frutta	Grammi	125
Oppure:		
latte	Millilitri	100
SERA		
ALIMENTO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ
PRIMI PIATTI:		
pasta o riso asciutti	Grammi	50
Formaggio grana	Grammi	7
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	5
SECONDI PIATTI:		
carne magra	Grammi	40
oppure:		
pesce fresco	Grammi	50
CONTORNI:		
verdure	Grammi	70
Olio extra vergine d'oliva	Grammi	15
Frutta fresca	Grammi	100

NOTA: Per consigli sulla preparazione e cottura dei piatti vedi capitolo: **"Metodi di preparazione e cottura degli alimenti"**.

4.5.2 CONSIGLI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA (MATERNE), SCUOLE PRIMARIE (ELEMENTARI), SCUOLE SECONDARIE DI I° GRADO (MEDIE) ED ISTITUTI SUPERIORI

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"**;
- 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 preferibilmente iodato.

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.

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE PER PORZIONE

ALIMENTI	SC. INFANZIA (MATERNE)	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDARIA DI I° GRADO (MEDIE)	SUP./UNIV
PRIMI PIATTI				
Pasta o riso asciutti (g)	50/60	70/80	80/90	90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	30	40	40
Gnocchi di patate (g)	120	150	200	250
CONDIMENTI PER I PRIMI				
Parmigiano o Padano grattugiato (g)	5	5	10	10
Sugo con base di pomodoro (g)	20	30	50	50
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	7	7
SECONDI PIATTI				
Carne (g)	50	60	80	100
Pesce (g)	70	100	120	120
Uova (unità)	1	1	1 e 1/2	2
Prosciutto cotto (g)	30	40	60	70
Formaggi a pasta molle o filata (g)	40	50	60	70
Formaggi a pasta dura (g)	20	30	50	60
CONDIMENTI VERDURE				
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	8	8
PANE				
Pane comune (g)	40	50	60	70
Pane integrale (g)	50	60	70	80

PIATTI UNICI	SC. INFANZIA (MATERNE)	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDARIA DI I° GRADO (MEDIE)	SUP./UNIV.
Pasta pasticciata/lasagne con il ragù				
Pasta di semola di grano duro (g)	50/60	70/80	80/90	100
Besciamella (g)	40	50	50	60
Ragù di carne (g)	30	40	40	50
Carne o pesce con Polenta e patate				
Carne (g)	50	60	80	120
Pesce (g)	70	100	120	120
Polenta (g)	40	60	80	100
Patate (g)	150	200	250	250
Cereali per minestre e legumi				
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) (g)	30/40	30/40	40/50	40/50
Patate (g)	30	30	40	50
Legumi secchi (g)	20	30	40	50
Legumi freschi (g)	40	60	80	100
Pizza margherita				
Pasta per pizza (g)	150	150	200	200
Mozzarella fior di latte (g)	30	30	40	40

NOTA: Per consigli sulla preparazione e cottura dei piatti vedi capitolo: "Metodi di preparazione e cottura degli alimenti".

GRAMMATURE INDICATIVE PER FRUTTA E VERDURA PER PORZIONE

ALIMENTI	SC. INFANZIA (MATERNE)	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDARIA DI I° GRADO (MEDIE)	SUP./UNIV
VERDURE e FRUTTA FRESCA				
Verdura fresca, insalata, radicchio	30*	50	50	50
Verze, cappucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate	40	50	60	70
Pomodori	80	100	150	150
Verdura da fare cotta	80	130	150	200
Frutta cruda	80*	150	200	200
Frutta cotta	150	180	200	200

I pesi si riferiscono a crudo e al netto degli scarti.

*Sono state segnalate grammature leggermente inferiori pensando ai bambini piccoli delle scuole dell'infanzia (materne).

TABELLA PER IL CALCOLO DEL FABBISOGNO DI FIBRA E COPERTURA CON IL PRANZO

	Fabbisogno giornaliero previsto dalla letteratura scientifica (LARN)	Fabbisogno per il pranzo (40% delle calorie/kJ totali)	Copertura con quantità previste dalle tabelle dietetiche
Bambini 3-6 anni	12 g	4,8 g	Max 4 g
Scolari 6-11 anni	16 g	6,4 g	Max 6,5 g
Studenti 11-14 anni Studenti 14-19 anni Adulti	25 g	10 g	Max 8,25 g

Si raccomanda di coprire il fabbisogno in fibra con l'assunzione di frutta e vegetali negli altri pasti e merende consumati a casa nell'arco della giornata.

TIPOLOGIE DI MERENDE

Frutta fresca di stagione
Pane tipo comune o fetta biscottata o
biscotti secchi

Yogurt bianco o alla frutta o ai cereali con
cereali o fette biscottate
Latte fresco con biscotti secchi
Panino o fette biscottate con marmellata o
cioccolato da spalmare o prosciutto
cotto/crudo o bresaola.

GRAMMATURE PER LE MERENDE

ALIMENTI	SC. INFANZIA (MATERNE)	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDAR IA DI I° GRADO (MEDIE)	SUP./UNIV.
Frutta fresca di stagione	100	150	200	200
Pane tipo comune	30	50	50	50
Fetta biscottata	10	30	30	30
Cereali	10	15	15	15
Biscotti secchi	10	30	30	30
Marmellata	20	25	25	25
Cioccolato da spalmare	20	25	25	25
Yogurt	125	125	125	125
Latte fresco pastorizzato intero / parz. scremato	150	150	150	150
Prosciutto crudo o cotto	10	20	30	30
Bresaola	10	20	30	30

Privilegiare la frutta fresca di stagione, il latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato o lo yogurt. Si consiglia di non superare la frequenza settimanale per le altre tipologie di merende.

FREQUENZA DEGLI ALIMENTI SU QUATTRO SETTIMANE PER I MENÙ SCOLASTICI

PIATTI	FREQUENZA
PRIMI PIATTI	
Pasta, riso, gnocchi	8-12
PIATTO UNICO	4-8
SECONDI PIATTI	
Carne rossa	2-3
Carne bianca	4
Pesce	4
Formaggio	2-4
Uova	2-4
Prosciutto cotto senza polifosfati	1-2
PIZZA	1-2
VERDURA CRUDA e/o COTTA	Tutti i giorni
PANE	Tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Tutti i giorni
YOGURT (*)	4
DOLCE (*)	2

(*): Da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione privilegiando quest'ultima, e prevedendo l'utilizzo dello yogurt e del dolce come eventuale integrazione del piatto unico.

4.6 CONSIGLI PER I GENITORI

Una sana alimentazione è fondamentale per lo sviluppo dell'organismo.

È importante che l'alimentazione quotidiana soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce d'età.

Gli alimenti consumati a caso dovranno integrarsi al pranzo consumato a scuola; risulta quindi ragionevole variare le tipologie di alimenti seguendo le impostazioni riportate nella tabella di seguito riportata.

Si riportano di seguito le tabelle dei pesi crudo/cotto e le schede di rilevazione del gradimento e della qualità del pasto, utili per un controllo agevole del rispetto delle grammature da parte della Ditta di ristorazione e per aver un controllo degli scarti delle pietanze e quindi del gradimento del pasto somministrato in mensa.

CONSUMO SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO E CENA

ALIMENTI	GRAMMI	PORZIONI
LATTE	200/300	7
YOGURT	125	7
PASTA O RISI ASCIUTTI O IN MINESTRA	80/100 asciutti 30/40 per minestre	10/12
CARNE ROSSA	50/80	1/2
CARNE BIANCA	50/80	2/3
PESCE	70/120	2/3
FORMAGGIO	30/70	2/3
UOVA	1/2 uova	1/2
SALUMI	30/70	1
VERDURA COTTA O CRUDA	100/125	2/3 porzioni al giorno
PANE	40/70	3/4 porzioni al giorno
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100/200	2/3 al giorno
ZUCCHERO	1 cucchiaino	
BISCOTTI	70/120	
CEREALI	30/50	

Nel seguire la giornata tipo, tenere presente quanto segue:

- i 250 g. di latte vanno sostituiti con 250 g. di yogurt (2 vasetti): se a colazione viene consumato un solo vasetto, il rimanente andrà inserito a scelta nell'arco della giornata;
- la scelta degli alimenti da consumare nell'arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile variata: per non incorrere in squilibri nutrizionali

FASCIA DI ETÀ 3-6 ANNI

I consigli sotto riportati rappresentano un corretto esempio di suddivisione calorico-nutrizionale della giornata alimentare per i

evitare di seguire uno schema alimentare monotono;

- una, due volte alla settimana è consigliabile inserire un piatto unico a base di legumi e cereali al posto del pasto tradizionale.

*Si riportano alcuni esempi di piatto unico:

- Pasta pasticciata/lasagne con il ragù;
- Carne o pesce con polenta e patate;
- Pasta e fagioli;
- Risotto con piselli;
- Pizza + verdura fresca di stagione.

bambini della fascia di età della scuola materna. Sono da integrare con il pranzo consumato a scuola.

COLAZIONE			
ALIMENTI		SOSTITUZIONI	
Latte	250 g	Yogurt (bianco/alla frutta/ai cereali)	250 g
Zucchero	10 g	Marmellata	30 g
		Miele o cacao zuccherato	10 g
Pane tipo comune	40 g	Pane biscottato	40 g
		Fette biscottate/crackers	30 g
		Cereali/biscotti secchi	35 g
SPUNTINO DI METÀ MATTINA			
ALIMENTI			
Frutta di stagione	150 g		
SPUNTINO DI METÀ POMERIGGIO			
ALIMENTI			
Yogurt	125 g		
con Fette biscottate o cereali	10 g		
Oppure			
Latte vaccino	150 g		
con Biscotti secchi	10 g		
CENA			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Pasta In minestra/minestrone/ passato di verdura	30 g		
Carne	50 g	Pesce	70 g
		Uova	unità 1
		Prosciutto cotto senza polifosfati	30 g
		Ricotta	60 g
		Mozzarella	50 g
		Formaggio	30 g
Pane tipo comune	30 g	Patate	150 g
		Polenta (farina di mais)	30 g
Verdura cruda	100-120 g	Verdura cruda in foglia	30-40 g
		Verdura cotta	150-200 g
Frutta di stagione	150 g		
Olio di oliva extra vergine	10-15 g		

FASCIA DI ETÀ 6-11 ANNI

I consigli sotto riportati sono d'esempio per una distribuzione calorica e nutrizionale

della giornata alimentare degli alunni delle scuole primarie (elementari) da integrare con il pranzo consumato a scuola.

COLAZIONE			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Latte	250 g	Yogurt (bianco/alla frutta/ai cereali)	250 g
Zucchero	10 g	Marmellata	30 g
		Miele o cacao zuccherato	10 g
Pane tipo comune	40 g	Pane biscottato	50 g
		Fette biscottate/crackers	40 g
		Cereali/biscotti secchi/muesli	40 g
SPUNTINO DI METÀ MATTINA			
ALIMENTI		SOSTITUZIONI	

Frutta fresca di stagione	200 g	Pane tipo comune Crackers/fette biscottate	40 g 25 g
SPUNTINO DI METÀ POMERIGGIO			
ALIMENTI		SOSTITUZIONI	
Yogurt con Fette biscottate o cereali			125 g 20 g
oppure:			
Latte Con Biscotti secchi			150 g 20 g
CENA			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Pasta In minestra/minestrone/ passato di verdura	40 g		
Carne	60 g	Pesce Uova Prosciutto cotto senza polifosfati Ricotta Mozzarella Formaggio	100 g n° 1 40 g 70 g 50 g 30 g
Pane tipo comune	50 g	Patate Polenta (farina di mais)	150 g 30 g
Verdura		Verdura cruda Verdura cruda in foglia Verdura da far cotta	100-150 g 30-40 g 150-200 g
Frutta fresca di stagione	200 g		
Olio di oliva extra vergine	10-15 g		

FASCIA DI ETÀ 11-15 ANNI

I consigli sotto riportati sono di esempio per una distribuzione calorica e nutrizionale

della giornata alimentare degli alunni delle scuole secondarie di I° grado (medie) da integrare con il pranzo consumato a scuola.

COLAZIONE			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Latte	250 g	Yogurt (bianco o alla frutta o ai cereali)	250 g
Pane tipo comune	70 g	Pane biscottato	50 g
		Fette biscottate o crackers	50 g
con miele	20 g	Cereali o biscotti secchi o muesli	50 g
		Marmellata	30 g
SPUNTINO DI METÀ MATTINA			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Frutta fresca di stagione	250 g	Pane tipo comune	50 g
		Crackers o fette biscottate	30 g
SPUNTINO DI METÀ POMERIGGIO			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Pane tipo comune	50 g	Fette biscottate	30 g
		Cioccolato spalmabile	25 g
Marmellata	25 g	Prosciutto cotto o crudo o bresaola	30 g
		Mozzarella	15 g
		Ricotta	20 g
Yogurt	125 g	Latte	150 g
Pane tipo comune	25 g	Biscotti secchi	30 g
CENA			
ALIMENTI TIPO		SOSTITUZIONI	
Pasta In minestra o minestrone o passato di verdura	40 g		
		Pesce	120 g
		Uova	n° 2
		(*) Prosciutto cotto senza polifosfati	60 g
		(*) Prosciutto crudo	50 g
Carne	80 g	(*) Bresaola 30 g. + grana 10 g.	
		(*) Ricotta	100 g
		(*) Mozzarella	50 g
		(*) Formaggio	40 g
Pane tipo comune	70 g	Patate	200 g
		Polenta (farina di mais)	140 g
Verdura		Verdura cruda	100-150 g
		Verdura cruda in foglia	40-50 g
		Verdura da far cotta	200 g
Frutta fresca di stagione	200 g		
Olio di oliva extra vergine	15 g		

(*): È bene non consumare anche a cena gli alimenti contrassegnati da questo simbolo se nello spuntino di metà pomeriggio si è mangiato il panino farcito con prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola.

4.7 METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

PASTA O RISO: possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura,

brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.

UOVA: fare sempre attenzione alla data di scadenza e di deposizione delle uova.

La cottura può essere: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

LATTE: latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato preferibilmente di "alta qualità".

DERIVATI DEL LATTE: si consiglia l'utilizzo di formaggi privi di sali di fusione quali: mozzarella, fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca, ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, formaggini magri, scamorza.

INSACCATI: si consiglia: prosciutto crudo o cotto senza conservanti e bresaola.

CARNE: si consiglia l'utilizzo di:

carne magra di vitellone
petto di pollo e di tacchino
carne di equino
carne magra di coniglio
carne magra di maiale.

Può essere utilizzata la carne macinata, purché la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura.

Cottura: lessata in pentola a pressione, al vapore, su bistecchiera, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone, in umido con aggiunta di olio a fine cottura (non salare mai la carne prima della cottura).

PESCE: si consiglia l'utilizzo di

filetti di trota
filetti di sogliola
coda di rospo
merluzzo o nasello
palombo
rombo
orata

Cottura: lessato o al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, al forno con il latte o con il succo di limone o/e con olio extra vergine di oliva crudo a fine cottura, al cartoccio, in padella a fondo antiaderente con pangrattato e succo di limone.

I pesci surgelati vanno scongelati lentamente in frigorifero ed utilizzati rapidamente.

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato vanno cotti direttamente in forno e in ogni caso non devono essere ricostituiti e prefritti);

LEGUMI FRESCHI: fagioli, fagiolini, piselli.

LEGUMI SECCHI: ceci, soia, fagioli, piselli.

Cottura: per aumentare la digeribilità dei legumi, metterli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando l'acqua spesso. Successivamente vanno lessati con verdure varie (carote, cipolle, sedano).

PURÈ DI PATATE: va prodotto con patate fresche, latte fresco pastorizzato e parmigiano reggiano o grana padano.

VERDURE: le verdure vanno variate dando preferenza alle verdure di stagione (non utilizzare le primizie).

Cottura: cotte al vapore o in pentola a pressione o crude. Le verdure di stagione possono essere utilizzate come salse a seconda della stagionalità per i primi piatti (risotti).

FRUTTA: utilizzare la frutta di stagione (non utilizzare le primizie).

OLIO: si consiglia di utilizzare olio extra vergine di oliva da aggiungere crudo a fine cottura, rispettando le grammature consigliate.

SALE: il sale alimentare va utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione 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.

ESTRATTI PER BRODO: 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.

INSAPORITORI: evitare l'uso dei preparati per arrostiti, usare eventualmente erbe aromatiche (origano, maggiorana, rosmarino, timo, prezzemolo, basilico ecc.) che consentono di insaporire i cibi.

MISURE CASALINGHE

Nella tabella sottostante si riporta il corrispettivo in peso (g) di alcuni alimenti misurati con due unità di misura casalinghe: un cucchiaio da tavola (del

volume effettivo di 10 cc) e un bicchiere da vino (contenente 125 ml. di liquido di diversi alimenti).

ALIMENTI	UNITÀ DI MISURA	PESO IN GRAMMI
farina di frumento 00	N° 1 cucchiaio colmo	11
pastina	N° 1 cucchiaio colmo	15
riso crudo	N° 1 cucchiaio colmo	8
panna da cucina	N° 1 cucchiaio colmo	14
parmigiano	N° 1 cucchiaio colmo	10
parmigiano	N° 1 cucchiaio raso	7
maionese	N° 1 cucchiaio raso	9
marmellata	N° 1 cucchiaio raso	14
miele	N° 1 cucchiaio raso	9
olio	N° 1 cucchiaio raso	9
zucchero	N° 1 cucchiaio raso	9
zucchero	N° 1 cucchiaio colmo	13
cacao in polvere	N° 1 cucchiaio colmo	10
latte	N° 1 bicchiere	129

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLA FRUTTA E VERDURA

	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
FRUTTA	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Albicocche												
Anguria												
Arance												
Clementine												
Fragole												
Mele												
Meloni												
Pere												
Pesche												
Susine												
Kiwi												
Uva												

	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
ORTAGGI	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Asparagi												
Bieta												
Carota												
Carciofi												
Cetrioli												
Cavolfiori												
Cipolla												
Fagiolini												
Fagioli												
Finocchi												
Lattuga												
Melanzane												
Patate												
Peperoni												
Pomodori												
Piselli												
Radicchio												
Spinaci												
Verze												
Zucchine												
Zucca												

Dati del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

 Periodo di raccolta

 Periodo di commercializzazione del prodotto

ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI SONO TRADIZIONALMENTE REPERIBILI DURANTE TUTTO L'ANNO

ALLEGATO 5

"NUTRIVENDING"

**CAPITOLATO D'APPALTO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER
ALIMENTI E BEVANDE**

5.1 "NUTRIVENDING"

LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NEI CAPITOLATI D'APPALTO PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI 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, dal Piano Nazionale della Prevenzione 2005-2007 e dal Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005-2007. 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 viene sollecitato lo sviluppo di forme di collaborazione con i gestori del vending.

Utilizzare i distributori automatici per favorire l'adozione di sani stili di vita 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.

Scopo del presente documento è favorire la diffusione di una cultura della prevenzione e della promozione della salute anche attraverso una gestione dei capitolato d'appalto più attenta al mantenimento dello stato di salute e dei fattori che lo influenzano.

È questa una proposta per una Pubblica Amministrazione che intenda superare la logica del beneficio economico immediato e

dotarsi di uno strumento per valutare l'acquisizione del servizio di vending in termini di bilancio complessivo, che includa ad esempio anche aspetti sociali, nutrizionali, nonché l'utilizzo delle energie riconvertibili. Per tale motivo, il documento propone linee di indirizzo per i bandi di gara, che dovranno essere adattati alle esigenze delle singole realtà.

Con la circolare del 1 marzo 2007 (G.U.R.I. n. 111 del 15 maggio 2007), la Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento per le politiche comunitarie, ha voluto definire i principi da applicare, da parte delle stazioni appaltanti, nella scelta di criteri di selezione e di aggiudicazione di un appalto pubblico di servizi.

La citata circolare, al fine di non violare la normativa comunitaria, ribadisce l'importanza di tenere distinti i requisiti che attengono alla capacità tecnica del prestatore da quelli che riguardano la qualità dell'offerta.

Con DGR 2492 del 19-10-2010, la Regione Veneto stabilisce che, nel caso di gara d'appalto espletata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, all'elemento prezzo vada obbligatoriamente assegnato il punteggio minimo di sessanta punti su cento.

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;
- l'offerta degli alimenti salutari attraverso i distributori automatici - product.

FORNITURA ALIMENTI

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Dovranno avere l'etichettatura nutrizionale sulla confezione.

*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 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, quanto 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. evitando la frutta esotica. La macedonia sarà senza zucchero e con il limone come conservante.

Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera modificata.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, yogurt da bere con fermenti probiotici.

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.

Merendine e Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane con l'uvetta, con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole.

Grassi vegetali aggiunti: sono da preferire i prodotti che contengono negli ingredienti:

- olio extra vergine di oliva;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole;

(evitando i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).

Acqua: naturale, gassata e leggermente gassata in alternativa delle bibite zuccherate.

Tutti i prodotti dovranno avere l'etichettatura nutrizionale per permettere al consumatore di essere correttamente informato sui principali nutrienti.

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 da parte dei servizi del proprio territorio.

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.
- Risccontro 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 83, d.lgs. 163/2006** (art 53, direttiva 2004/18; art. 55, direttiva 2004/17; art. 21, l.n. 109/1994; art. 19, d.lgs n. 358/1992; art. 23, d.lgs. n. 157/1995; art. 24, d.lgs. n. 158/1995).

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 QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 PUNTI
Adesione alla Carta dei Servizi della CONFIDA da comprovarsi con l'adesione alla carta dei servizi CONFIDA o con un prodotto simile	Da 0 a 5
Utilizzo di prodotti nutrizionalmente migliorativi: Frutta e verdura: per favorire il consumo, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). La scelta avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera modificata. Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali. Succhi di frutta: Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta. 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. 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(arachide, mais o girasole). Merendine e Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane	Da 0 a 20 Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle prodotti

con l'uvetta, con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monosemie (arachide, mais o girasole). Grassi vegetali aggiunti: sono da preferire i prodotti che contengono negli ingredienti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, di mais o di girasole (evitando i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).	
Utilizzo di prodotti DOP o IGP o di prodotti biologici, del commercio equo e solidale, prodotti destinati ad un pubblico specifico (es.: prodotti gluten free)	Da 0 a 5 punti Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti
Adesione a progetti di comunicazione nutrizionale e di socialmarketing	Da 0 a 5 punti Punteggio da graduare in base al progetto di socialmarketing e alla qualità del messaggio nutrizionale e di stile di vita
Monitoraggio sulla qualità percepita dall'utenza del servizio di vending	Da 0 a 5 punti

Con i punti 2, 3, e 4, si vuole dare maggior valore all'utilizzo di prodotti nutrizionalmente migliorativi quali prodotti da forno e merendine 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 al fine di promuovere il progetto "NUTRIVENDING" previsto nel Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005 - 2007 della Regione Veneto.

ALLEGATO 6

DIETE SPECIALI

- 6.1** **Introduzione/Presentazione**
- 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)**
- 6.3** **Diete per allergia e intolleranza**
- 6.4** **Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE– recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche)**
- 6.5** **Informazioni sulla presenza di sostanze allergiche**
 - 6.5.1** **Allergia alle proteine delle uova**
 - 6.5.2** **Allergia alle proteine del latte vaccino**
 - 6.5.3** **Intolleranza al lattosio**
 - 6.5.4** **Allergia ai legumi**
 - 6.5.5** **Allergia alle arachidi**
 - 6.5.6** **Allergia alla frutta a guscio (frutta secca)**
 - 6.5.7** **Allergia alla soia**
 - 6.5.8** **Intolleranza al glutine (Celiachia)**

6.1 INTRODUZIONE/ PRESENTAZIONE

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 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 e per questo motivo che vi è necessità che il Medico Curante dopo un iter diagnostico rigoroso compili un certificato con "la diagnosi certa" e prescriva la terapia dietologica appropriata alla diagnosi. Tale tipo di terapia dovrà essere seguita con notevole rigore e per tutta la vita dal soggetto affetto.

Si invita pertanto a non proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione è una presunta, e non verificata diagnosi. L'epidemiologia non ci fornisce ancora dati precisi per la popolazione italiana, ma dati europei definiscono che questo tipo di patologia ha una prevalenza compresa fra 1-2% nella popolazione generale, con percentuali modestamente maggiori nella popolazione infantile di età inferiore ai 3 anni.

L'obiettivo delle Linee guida 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 certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

A seguito dell'inserimento nelle Linee Guida 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 delle ULSS informazioni sulla loro applicabilità.

La sostituzione di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa presentazione di autocertificazione sottoscritta da entrambe i genitori purché sia garantito, dal pediatra di libera scelta, un adeguato apporto di nutrienti ed oligoelementi in relazione all'età del bambino.

Le diete vegetariane in particolare prevedono l'esclusione di tutti i tipi di carne e loro derivati. I modelli alimentari dei vegetariani possono però variare in modo considerevole in relazione al grado di esclusione dei prodotti animali. Esiste infatti il modello latte-ovo-vegetariano che si basa sul consumo di cereali, frutta, legumi, semi, frutta secca, latticini, uova e quello latte-vegetariano che esclude le uova oltre a carne, pesce. Il modello vegano infine esclude uova, latticini e tutti i prodotti di origine animale.

Mentre nel primo caso la presenza di uova, latte e derivati, pur non garantendo automaticamente l'adeguatezza della dieta, rende semplice il bilanciamento in macro e micro-nutrienti, gli altri due modelli, in particolar modo quello vegano, espongono ad un alto rischio di carenze nutrizionali a causa delle maggiori difficoltà nel rendere adeguato l'apporto calorico, vitaminico e minerale (vitamina B12, vitamina D, calcio, zinco e acidi grassi omega-3); pertanto non si ritengono applicabili durante il periodo dello sviluppo psicomotorio di lattanti e bambini.

Dal momento che diete vegetariane impropriamente pianificate così come quelle etico religiose e culturali, possono fornire insufficienti quantità di questi nutrienti è 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

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 da seguire (alimenti da escludere dalla dieta).

Gli uffici comunali competenti e le scuole private, sono tenuti ad inviare ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ai fini della raccolta dei dati epidemiologici, ogni anno (entro il mese di dicembre e comunque entro 60 gg dall'acquisizione di ogni nuovo certificato che si presenti nell'arco dell'anno), il **modulo C** con allegati i moduli A e la fotocopia del B. Inoltre gli uffici comunali competenti e le scuole private provvedono alla verifica della presenza di menù vidimato dal SIAN competente per territorio con elenco degli ingredienti completo per ogni pietanza e descrizione delle modalità di esecuzione.

In caso di **GESTIONE DIRETTA** il SIAN competente per il territorio adegua il menù con sostituzione degli alimenti e degli ingredienti e delle modalità di esecuzione pericolose.

In caso di **GESTIONE INDIRETTA** il dietista della ditta adegua il menù con sostituzione degli alimenti e degli ingredienti e delle modalità di esecuzione pericolose e poi invia il menù corretto al SIAN competente per il territorio.

Successivamente, in entrambe le realtà, il menù vidimato deve essere inviato:

- All'amministrazione comunale e/o scolastica
- Al centro cottura

- E se nel caso al genitore e/o al medico curante che ha redatto il certificato.

In un secondo tempo, il SIAN provvederà al sopralluogo presso il centro cottura, con verifica della preparazione dei pasti, e presso la mensa, con verifica della distribuzione del pasto.

Nel caso in cui la dieta speciale prosegua per più di un anno scolastico, si deve consegnare ogni anno, entro il mese di settembre, il modulo A ed il corrispondente certificato medico all'ufficio competente del Comune/scuola privata.

Se non si rinnova la richiesta, la dieta speciale sarà automaticamente annullata con l'inizio del menù autunno/inverno.

Se il bambino è affetto da condizioni permanenti (celiachia, favismo ed 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).

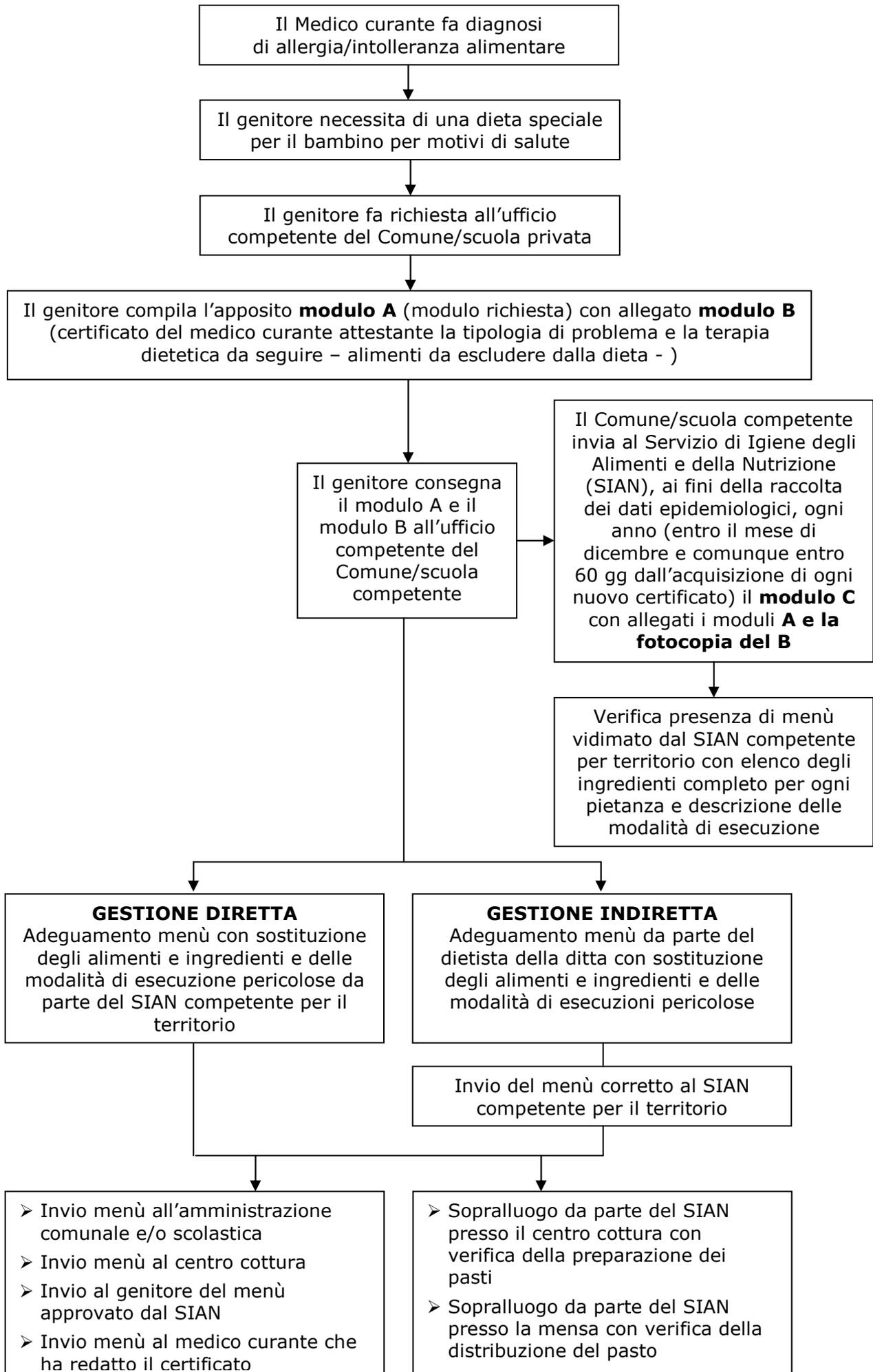
Per sospendere anticipatamente la dieta speciale è necessario darne comunicazione direttamente all'ufficio competente del Comune/scuola privata. La comunicazione dovrà essere corredata di certificato del medico curante attestante la sospensione della dieta. Ogni sospensione dovrà essere inviata, ad eccezione delle diete che prevedono la reintroduzione graduale degli alimenti, dall'ufficio competente del Comune/scuola privata al SIAN competente per il territorio per la raccolta dei dati epidemiologici.

Se il bambino che segue la dieta speciale cambia scuola, il genitore deve informare subito il Comune/scuola privata attivando un nuovo protocollo di sospensione/attivazione.

Se il bambino ha un malessere temporaneo è possibile richiedere una dieta di transizione per una durata massima di circa 5 giorni.

I Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, come previsto dalla normativa vigente e secondo tariffario regionale, effettuano su richiesta, la valutazione nutrizionale di menù e/o diete speciali per motivi sanitari.

DIAGRAMMA DI FLUSSO MENÙ DIETE SPECIALI



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)

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 è presente in mensa nei seguenti giorni

L	M	M	G	V
---	---	---	---	---

CHIEDE

la somministrazione al\alla proprio\la figlio\la 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

Gentile Signore/a,

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 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\la 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 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione 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.

data _____

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

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.

MODULO B

ESEMPIO DI CERTIFICATO CON LE MINIME INDICAZIONI NECESSARIE PER DIETE SPECIALI AI FINI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Data _____

Si certifica che il bambino/a _____ M F

Nato/a il _____ presenta:

- ALLERGIA ALIMENTARE** (SPECIFICARE _____)
- INTOLLERANZA ALIMENTARE** (SPECIFICARE _____)
- CELIACHIA**
- MALATTIA METABOLICA/DEFICIT ENZIMATICO**
(SPECIFICARE _____)

Si richiede pertanto una **DIETA PRIVA DEI SEGUENTI ALIMENTI:**

Timbro e firma del Medico Curante

MODULO C

Fac simile di MODULO DI COMUNICAZIONE AL SIAN di dieta speciale per motivi sanitari per il servizio di refezione scolastica

- da consegnarsi entro il mese di dicembre (e comunque entro 60 gg dall'acquisizione di ogni nuovo certificato) di ogni anno, corredato di fotocopia di richiesta di dieta speciale, certificato del medico curante ed elenco alimenti da escludere dall'alimentazione e/o terapia dietetica e dieta speciale -

L'ufficio competente del Comune di _____

L'amministrazione scolastica della scuola _____

in _____ via/piazza _____ n. _____

tel. n°..... fax n°.....

invia le seguenti richieste di dieta speciale per l'anno scolastico ____/____:

- numero.....richieste di dieta speciale per allergia, intolleranza alimentare
- numero.....richieste di dieta speciale per celiachia
- numero.....richieste di dieta speciale per altre condizioni permanenti

6.3 DIETE PER ALLERGIA E INTOLLERANZA

Negli ultimi decenni si è verificato un aumento della frequenza di intolleranze e allergie, anche perché molte sono state le variazioni che si sono verificate nell'ambito delle abitudini alimentari, soprattutto nella società occidentale.

Di fronte a sintomi di malattie in cui il sospetto di allergia alimentare è fondato, gli specialisti propongono generalmente una **dieta di eliminazione**, basata sul principio dell'esclusione degli alimenti che causano allergia. Molti di questi possono essere contenuti in piccole o grandi quantità anche in alimenti trasformati, di composizione complessa, sui quali si basa gran parte della nostra alimentazione.

Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente.

Particolare attenzione deve essere rivolta ai criteri di diagnosi delle condizioni di intolleranza alimentare, poiché si è assistito al proliferare di test di diversa complessità e natura la cui validazione è ben lontana dall'essere acquisita.

Se vi sono anticorpi specifici per alimenti allergizzanti, essi sono dimostrabili con test idonei; se tali anticorpi non sono presenti, non si esclude la possibilità di un'intolleranza alimentare.

L'approccio terapeutico più adeguato per definire quale possa essere l'alimento o gli alimenti allergizzanti, è costituito dalla cosiddetta dieta di esclusione dello o degli alimenti allergizzanti, che consiste nel tenere sotto costante controllo medico l'inserimento nella dieta di particolari alimenti ritenuti potenzialmente allergizzanti.

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nel 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 Regolamento 1169/2011, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

PER SAPERNE DI PIÙ

ALLERGIA significa *reazione differente* perché ogni individuo reagisce in modo diverso. Un soggetto allergico a sua volta può avere sintomi di gravità variabile, dall'orticaria allo shock anafilattico.

L'**allergia alimentare** rappresenta l'effetto che hanno sul nostro organismo le sostanze contenute nei cibi.

Parlare di allergia significa parlare di una sintomatologia che si scatena in breve tempo (da 2-3 minuti) o in tempi più lunghi (da 30-120 minuti) dall'assunzione di un determinato alimento, che provoca una manifestazione patologica avversa sostenuta da una reazione di tipo immunologico.

I sintomi allergici sono scatenati dall'assunzione anche di piccole quantità dell'alimento responsabile.

La conseguenza più temibile dell'allergia alimentare è l'anafilassi, una reazione sistemica grave i cui sintomi possono avere esito mortale e che può essere scatenata anche da quantità minime di alimento.

Si definisce **intolleranza alimentare** qualsiasi reazione indesiderata scatenata dall'ingestione di uno o più alimenti, in questo caso la reazione è dose-dipendente; inoltre, a differenza dell'allergia alimentare, non è mediata da meccanismi immunologici. I sintomi dell'intolleranza (orticaria, diarrea, vomito, ecc.) sono molto simili a quelli dell'allergia alimentare, ma se ne distingue per alcune diverse caratteristiche:

- non è causata da reazioni immunologiche;

- 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 stagionati);
- può derivare da caratteristiche metaboliche peculiari dell'ospite che quindi non può assumere certi alimenti (es.: deficit di lattasi);
- la gravità delle manifestazioni patologiche è correlata alla quantità di alimento assunta.

6.4 Regolamento (UE) 1169/2011

ALLEGATO II -Regolamento 11169/2011

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Korasan (kamut) o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 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/l espressi come SO².
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

6.5 INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

ATTENZIONE! DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DELLA DIETA...

- 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.
- Dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.
- Utilizzare piani di lavoro, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti **esclusivamente** alla preparazione della dieta.
- Conservare **separato** in appositi recipienti chiusi e identificati il pasto speciale fino al momento del consumo.
- Dare la precedenza alla distribuzione del pasto speciale, lavarsi le mani in caso di contatto con gli allergeni.
- Distribuire la dieta con mestoli dedicati.
- Evitare di dare ai bambini gli alimenti contenenti gli allergeni (es.: il pane ai bambini celiaci).

Si presentano di seguito gli schemi dietetici per le allergie/intolleranze più comuni, fornendo anche indicazioni su quali prodotti è possibile trovare l'alimento da eliminare dalla dieta.

Quando si elimina un alimento, viene escluso dalla dieta:

- l'alimento tal quale (es: uova, latte, arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: biscotti preparati con uova, olio di arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come **contaminante** derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

6.5.1 ALLERGIA ALLE PROTEINE DELLE UOVA

Si tratta di un'allergia che può essere diretta alle proteine dell'albume o del tuorlo dell'uovo. L'albume ha un maggiore potere allergizzante rispetto al tuorlo, ciò non di meno sono stati osservati anche soggetti con reazioni avverse al tuorlo.

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 D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere uova o derivati: pasta all'uovo, pasta fresca, gnocchi, sformati, 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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi: 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.

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.

Alcuni soggetti con spiccata allergia all'uovo possono avere reazione crociata con la carne di pollo (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE UOVA - N° 1

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. riso in sformato)*	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
	⚠ Gnocchi di patate (ricetta con uova)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
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 pasticcata	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. 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	Non serve sostituzione
	⚠ 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 per soggetti con allergia crociata 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 con derivati delle uova (es: grana padano)	Formaggi senza derivati delle uova (es: parmigiano)
⚠ 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. palline 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

* Ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto "Cucinare bene per mangiare sano"

6.5.2 ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

L'allergia alle proteine del latte vaccino (APLV) è un'allergia piuttosto diffusa, che può manifestarsi in reazioni anche gravi, sebbene generalmente le reazioni allergiche al latte vaccino siano moderate. L'allergene più importante è la caseina insieme a α -lattoalbumina e 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 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, coni 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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di latte: latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, burro, margarina, 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, lattoalbumina, lattoalbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro, aromi naturali.

Alcuni soggetti con spiccata allergia al latte possono avere reazione crociata con le carni bovine (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL LATTE - N° 2

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

	<p>⚠ 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)*</p>	<p>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</p>
<p>⚠ Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)</p>		<p>Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva</p>
<p>Pasta al forno o pasticciata</p>	<p>Pasta di semola, all'uovo</p>	<p>Non serve sostituzione</p>
	<p>⚠ Pasta fresca</p>	<p>Pasta di semola, pasta all'uovo</p>
	<p>⚠ 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)*</p>	<p>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</p>
<p>Primo piatto in brodo</p>	<p>Pasta di semola, all'uovo, riso</p>	<p>Non serve sostituzione</p>
	<p>⚠ Pasta fresca</p>	<p>Pasta di semola, pasta all'uovo, riso</p>
	<p>⚠ Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte</p>	<p>Pasta di semola, pasta all'uovo o riso in brodo. Brodo preparato con acqua, verdure o carne e olio extravergine di oliva a crudo</p>
<p>Pizza</p>	<p>⚠ Base per pizza</p>	<p>Verificare che non contenga 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</p>
	<p>⚠ Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, mozzarella, formaggi o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte</p>	<p>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</p>

Secondi piatti base di carne	Carni bovine	Pollo, tacchino, coniglio, maiale (solo per soggetti con allergia crociata con carni bovine)
	Wurstel, carne in scatola	Pollo, tacchino, coniglio, maiale.
	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 forno)*	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 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. merluzzo al forno alla vicentina)*	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 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 saltati, 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
Frutta		Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt		Frutta fresca di stagione

* Ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto "Cucinare bene per mangiare sano"

6.5.3 INTOLLERANZA AL LATTOSIO

L'intolleranza al lattosio, che colpisce ~5% della popolazione europea, è determinata dall'incapacità dell'organismo di metabolizzare il lattosio (uno zucchero presente nel latte). Normalmente, l'enzima chiamato lattasi, presente nell'intestino tenue, scompone il lattosio in zuccheri più semplici (glucosio e galattosio) che entrano poi in circolo nel sangue. Quando l'attività enzimatica è ridotta, il lattosio non viene scomposto 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.

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. Analogamente, i formaggi stagionati, che hanno un basso contenuto di lattosio, e i prodotti a base di latte fermentato, come lo yogurt, sono in genere ben tollerati.

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 con l'aggiunta della possibilità di consumare yogurt e formaggi stagionati, salvo diversa prescrizione medica.

6.5.4 ALLERGIA AI LEGUMI

Nella categoria dei legumi sono compresi fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini e lupini; appartengono inoltre alla famiglia dei legumi, anche se hanno un utilizzo diverso, la soia, le arachidi e le carrube, queste ultime vengono utilizzate come farina usata come addensante nell'industria alimentare. Le allergie alla soia e alle arachidi saranno trattate successivamente.

Escludere dalla dieta:

- Fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi e carrube
- Alimenti contenenti come ingrediente fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi e carrube
Alimenti contenenti derivati del lupino (indicazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs Regolamento (UE) 1169/2011), che viene utilizzato 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 *gluten-free* (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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di legumi: fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia e carrube, farine di lupino ecc, concentrati proteici di lupino ecc, proteine vegetali, ecc.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di arachidi: vedasi paragrafo "Allergia alle arachidi".

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AI LEGUMI - N° 3

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 asciutto piatto	Ricetta senza legumi	Non serve sostituzione ⚠ Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
	⚠ 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 ⚠ Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
	⚠ 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 ⚠ Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
	⚠ 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		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: sepioline 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 cotto, 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. fagiolini trifolati)*	Verdura di stagione esclusi i legumi
Pane	Non serve sostituzione ⚠ 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.	

* Ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto "Cucinare bene per mangiare sano".

6.5.5 ALLERGIA ALLE ARACHIDI

È una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare fatali shock anafilattici. Il più delle volte l'allergia alle arachidi non implica una reattività verso gli altri tipi di legumi che quindi, se concessi dal Medico, possono essere consumati da questi soggetti.

Le arachidi, dette anche noccioline americane, possono essere utilizzate come ingredienti oppure consumate tal quali come frutta secca, salate o tostate.

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 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, 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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere 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, margarina, grassi vegetali idrogenati tra cui olio di arachide, "può contenere tracce di arachidi" o "di frutta a guscio", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti a base di arachidi" o "di frutta a guscio"

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE ARACHIDI - N° 4

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 o contenenti derivati delle arachidi (es. pasta al pesto confezionato)	Eliminare le arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta al pomodoro o all'olio 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

6.5.6 ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA)

È una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare fatali *shock* anafilattici. La frutta secca comprende mandorle, arachidi, noci, noci del brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi.

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 che contengono o possono contenere frutta a guscio e derivati: frutta secca (mandorle, arachidi, noci, noci del brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, 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, cioccolata 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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di frutta a guscio (frutta secca): mandorle, arachidi, noci, noci del brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi, frutta secca, olio di arachide, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli e grassi vegetali, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, farina di mandorle, farina di castagne, margarina, grassi vegetali idrogenati, "può contenere tracce di arachidi" o "di frutta a guscio", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti a base di arachidi" o "di frutta a guscio"

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA) - N° 5

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 delicato)*	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 cotto, crudo o bresaola
	Formaggi, prosciutto cotto, 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 frutta a guscio
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt		⚠ Verificare che non contenga frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio

* Ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto "Cucinare bene per mangiare sano"

6.5.7 ALLERGIA ALLA SOIA

L'allergia alla soia è una reazione immunitaria avversa alla soia. Spesso i soggetti affetti da allergia alla soia sono intolleranti anche verso altri cibi, soprattutto altri legumi, come i piselli, le lenticchie e i fagioli. L'allergia alla soia, nei bambini, è inoltre associata spesso 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 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 consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di soia: soia, amido, gomma vegetale, aromi naturali, aromi di soia, gelatina vegetale, lecitina di soia, proteine idrolizzate di soia, addensanti a base di proteine di soia, caglio di germogli di soia, proteine e grassi vegetali idrogenati, margarina, olio di semi vari, olio di soia, germogli di soia, farina, burro e latte di soia, ecc.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA SOIA - N° 6

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
	Burro	Non serve sostituzione
	⚠ Olio monoseme di soia	Olio monoseme, di arachide o di mais
	Olio monoseme di arachide o di mais	Non serve sostituzione
Pane e Merende:	Frutta	Non serve sostituzione
	Pane, Biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	⚠ Verificare che non contenga soia, prodotti a base di soia o contenenti derivati della soia

6.5.8 INTOLLERANZA AL GLUTINE (CELIACHIA)

La celiachia è un'**enteropatia immuno-mediata** che comporta una condizione permanente di **intolleranza al glutine** .

Si sviluppa, in **soggetti geneticamente predisposti**, sia in età pediatrica che adulta.
Il fattore ambientale scatenante è il glutine.

Escludere dalla dieta: gli alimenti contenenti glutine e contaminati da glutine

Alimenti contenenti glutine

In natura il glutine si trova in alcuni cereali quali:



FRUMENTO (GRANO), ORZO, SEGALE, FARRO, GRANO KORASAN (KAMUT), GRANO BULGUR, 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

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

Müesli e fiocchi di miscele di cereali tostati

Riso soffiato al malto d'orzo o di frumento

Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine (in chicchi/semi)

Il glutine non si trova nei seguenti cereali:

RISO, MAIS, MIGLIO, MANIOCA, AMARANTO, QUINOA, SORGO, TEFF, GRANO SARACENO

Così come nei vegetali quali:

PATATE, GRANO SARACENO, LEGUMI (FAGIOLI, PISELLI, CECI, FAVE, LENTICCHIE, SOIA), CASTAGNE, FRUTTA E VERDURA

Così come:

CARNE, PESCE, UOVA, LATTE, BURRO, OLIO,

FORMAGGIO (LATTE, SALE E CAGLIO), ZUCCHERO, MIELE

Per i seguenti prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine, nel caso non sia dichiarato in etichetta "senza glutine" (ai sensi del regolamento 41/2009) consultare il Prontuario degli alimenti di AIC (Associazione Italiana Celiachia) o individuare in etichetta il Marchio Spiga Barrata di AIC.

Farina, crema e amido di riso

Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais) e pop corn

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

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO SENZA GLUTINE

1) **Approvvigionamento delle materie prime**

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, grano korean, segale, grano bulgur, spelta, triticale, avena).

Utilizzare solo:

-Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine (vedi paragrafo relativo).

-Alimenti dietoterapeutici notificati al Ministero della Salute e prodotti in stabilimenti a suo tempo autorizzati dal Ministero o riconosciuti dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano o dalle Aziende Sanitarie Locali (es. farine, pasta, pane, pangrattato, crackers, biscotti, dolci, pizza, ecc.).

[http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/dietetica/A2\(1\).pdf](http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/dietetica/A2(1).pdf)

-Prodotti a 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 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

- Il Prontuario AIC degli Alimenti (edizione corrente) nasce per dare un'indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, rivolti alla generalità dei consumatori, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci. Il Prontuario AIC viene elaborato annualmente e periodicamente aggiornato. Si riceve mediante iscrizione all'associazione e si può consultare, previa registrazione gratuita, sul sito www.celiachia.it.

-Dizione "senza glutine"

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta sia ammesso qualora l'azienda 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.

2) Stoccaggio

-Le scorte di magazzino dei prodotti approvvigionati per un pasto senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente destinato ad esse.

-La conservazione dei cibi senza glutine 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).

-Tutti i **macchinari**, le **attrezzature**, i **prodotti accessori** e gli **ingredienti** necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati (se necessario coperti) per 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 per la cottura degli alimenti senza glutine e non anche per alimenti con 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 per il senza glutine 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.

Il pasto senza glutine dovrà essere confezionato in monoporzione ed idoneamente identificato.

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti (olio vegetale) Aceto balsamico		Non serve sostituzione Consultare il Prontuario AIC degli alimenti (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata
Primo piatto asciutto	⚠ Pasta di semola e pasta all'uovo	Pasta senza glutine (notificata al Ministero Salute) o riso conditi con olio extra vergine di oliva o sugo di pomodoro e parmigiano
	Riso	Non serve sostituzione
	⚠ Sughi pronti (es. pesto) o sughi e salse addensati con farine non consentite (es. besciamella)	Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughi (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola) Per i sughi pronti (es. pesto) consultare il prontuario AIC degli alimenti (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata
⚠ Pasta ripiena (es. tortellini, c. anellini, ravioli, agnolotti)	Prodotti senza glutine notificati al Ministero della Salute	
⚠ Pasta al forno o pasticciata	Pasta senza glutine notificata dal Ministero della Salute Besciamella preparata con farina notificata dal Ministero della Salute	
⚠ Gnocchi di patate	Prodotti senza glutine notificato dal Ministero della Salute	
Primo piatto in brodo	⚠ Pastina in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Pastina senza glutine notificata dal Ministero della Salute oppure riso
	⚠ Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente con verdura fresca/surgelata) con pastina	Pastina senza glutine notificata dal Ministero della Salute oppure riso
	Riso in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Non serve sostituzione

Pizza	⚠️ Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza notificata dal Ministero della Salute
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova		Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti
Secondi piatti a base di formaggi		Non serve sostituzione
⚠️ Secondi piatti a base di affettati	Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
	⚠️ Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta la dicitura "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata o consultare il prontuario AIC degli alimenti (edizione corrente).
Contorni	Verdura e legumi (freschi o secchi)	Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti
	purè fresco di patate ⚠️	Non serve sostituzione per i preparati per purè verificare il prontuario AIC (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata
⚠️ Pane, grissini, fette biscottate, ecc.		Pane/ grissini/fette biscottate ecc notificati dal Ministero della Salute
Frutta		Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato	Latte	Non serve sostituzione
	Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
	⚠️ Yogurt cremosi o alla frutta	Consultare il prontuario AIC (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata
	⚠️ Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	Yogurt al naturale, per Yogurt alla frutta o consultare il prontuario AIC (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata, frutta fresca di stagione
	⚠️ Budini, panna cotta	Consultare il prontuario AIC (edizione corrente) o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata
	⚠️ Biscotti	Biscotti notificati dal Ministero della Salute

	⚠ Merende	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione
Zucchero	Semolato	Non serve sostituzione
	⚠ A velo	Consultare il prontuario AIC o dichiarato in etichetta "senza glutine" o/e presenza del marchio spiga barrata.

ALLEGATO 7

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

7.1 VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. PREMESSA

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. Risulta quindi evidente l'importanza della vigilanza e del controllo nella ristorazione scolastica vista la vulnerabilità degli utenti a cui è rivolta e per l'entità delle conseguenze di possibili eventi patologici e vista la complessità delle strutture interessate.

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.

Il Committente potrà inserire nel Capitolato d'Appalto il riferimento a questa Linea Guida come strumento di valutazione della qualità del servizio e 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.

2. OBIETTIVI

Il Sistema di Valutazione presentato in questa Linea Guida ha come obiettivo principale il miglioramento del servizio, nel senso della soddisfazione dei bisogni e delle attese dell'utenza che usufruisce del servizio di Ristorazione Scolastica attraverso l'adozione di un sistema d'identificazione degli errori, delle inefficienze, **delle non conformità**, poiché il miglioramento consiste precisamente **nella correzione degli errori** e nell'eliminazione delle cause d'inefficienze e di non conformità.

Ulteriori obiettivi sono:

- o la possibilità di seguire nel tempo la performance di un dato sistema di ristorazione,
- o la possibilità di confrontare sistemi di ristorazione fra Comuni diversi, Società di ristorazione diverse, sistemi scolastici diversi, generando così competizione e collaborazione, elementi essenziali del miglioramento.

3. METODOLOGIA

La procedura di valutazione descritta in questa Linea Guida prevede una :

- **valutazione di Processo: presso il centro cottura**
- **valutazione di Risultato: presso la mensa**

Il punto d'osservazione che proponiamo di adottare in questo sistema di valutazione è:

- **Il centro cottura** nella fase di preparazione del pasto (**Valutazione di Processo**)
- **La mensa** nel momento di somministrazione e consumo dei pasti. (**Valutazione di Risultato**).

Per la Commissione/Comitato Mensa quando le cose vanno bene presso il refettorio, cioè nel punto terminale della filiera (e cioè quando il pasto consumato è sicuro, nutriente e gradito), significa che tutto il resto della filiera ha funzionato correttamente e non

sono necessarie ulteriori verifiche relative ad approvvigionamento, preparazione, distribuzione e consumo. se non per motivazioni legate all'attività dei SIAN. **(Valutazione di Risultato)**

Se invece qualcosa non funziona al momento del consumo, allora occorre fare un'analisi delle cause ed effettuare delle verifiche a ritroso nella filiera della ristorazione compreso il **Centro Cottura (Valutazione di Processo)** a carico delle autorità competenti.

4. IL CAMPO D'APPLICAZIONE

7.1.1 VALUTAZIONE DI RISULTATO PRESSO LA MENSA

Si dovrà fare una Valutazione di Risultato da parte:

- **delle Amministrazioni Comunali e / Scolastiche** con proprio personale dedicato o con propri consulenti
- **dei 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
- **delle Commissioni / Comitati Mensa** con personale opportunamente formato
- **delle Ditte di ristorazione** con personale opportunamente formato.

Le valutazioni prese in considerazione si riferiscono ad alcuni parametri:

- **Verifica di conformità al menù** dei pasti pervenuti;
- **Temperatura** alla consegna e alla somministrazione;
- **Rispetto delle grammature** in fase di distribuzione delle porzioni;
- **Rilevazione del gradimento mediante rilevazione degli scarti in mensa** e mediante rilevazione delle qualità organolettiche del pasto.

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 **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.) **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 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 delle ispezioni precedenti e segnalazioni relative alla mensa da valutare pervenute da referenti o da altri osservatori interessati.

VALUTAZIONE relativa alla qualità del pasto verificando i parametri ivi riportati. S'intende per qualità del pasto la **qualità intrinseca nelle sue tre fondamentali componenti:**

- **di sicurezza**
- **di qualità nutrizionale**
- **di qualità organolettica.**

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.

VALUTAZIONE DEL PARAMETRO TEMPERATURA

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 nuova e 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 dà 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.

VALUTAZIONE GRAMMATURA

PARAMETRO

L'aspetto della qualità nutrizionale riguarda gli apporti di nutrienti e di componenti "funzionali" della dieta, cioè componenti in grado di esercitare un benefico effetto protettivo nei confronti della salute del bambino. Di quest'aspetto si deve tener conto soprattutto nella programmazione dei menù. 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 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.

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%.

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

Peso a cotto corrispondente al peso dell'alimento crudo, parte edibile

		BAMBINI 3 - 5 ANNI		BAMBINI 6 -10 ANNI		RAGAZZI E ADULTI	
Prodotto	Alimento	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto
		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
CEREALI E DERIVATI	Pasta all'uovo	60	180	70	210	80	240
	Pasta di semola	60	120	70	140	80	160
	Pasta di semola	60	145	70	170	80	195
	Riso brillato	60	155	70	180	80	210
	Riso parboiled	60	140	70	165	80	190
	Gnocchi	170	200	220	265	250	360
LEGUMI FRESCHI	Fagiolini	80	75	130	120	150	140
	Piselli	70	60	100	90	120	105
LEGUMI SECCHI	Ceci	30	85	35	100	40	115
	Fagioli	30	70	35	85	40	100
	Lenticchie	30	75	35	90	40	100
VERDURE E ORTAGGI	Carote	80	70	130	110	150	130
	Cavolfiore	80	75	130	120	150	140
	Finocchi	80	70	130	110	150	130
	Patate pelate	120	105	150	130	180	155
	Spinaci	100	85	150	125	170	140
	Zucchine	80	70	130	115	170	150
	Purè (come		120		150		200
CARNI	Vitellone	60	40	70	45	90	60
	Petto di pollo	50	45	60	55	80	70
	Coscia di pollo	60	45	70	55	90	70
	Petto di tacchino	50	50	60	60	80	80
	Coscia di tacchino	60	40	70	50	90	60
PESCI	Cernia	70	60	100	85	120	100
	Dentice	70	60	100	85	120	100
	Merluzzo	70	60	100	85	120	100
	Orata	70	60	100	85	120	100
	Sgombro	70	45	100	65	120	80
	Sogliola	70	60	100	85	120	100
	Spigola	70	60	100	85	120	100
	Tonno	70	55	100	80	120	100

		BAMBINI 3 - 5 ANNI		BAMBINI 6 -10 ANNI		RAGAZZI E ADULTI	
Prodotto	Alimento	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto	Peso a crudo	Peso a cotto
		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
CARNI	Vitellone	60	30	70	40	90	50
	Maiale, fettina	50	40	60	45	80	60
	Petto di pollo	50	45	60	55	80	70
	Petto di tacchino	50	45	60	55	80	70
PESCE	Merluzzo, fresco	70	50	100	70	120	80
VEGETALI	Melanzane	80	30	130	50	150	60
	Peperoni	80	75	130	120	150	140

FORNO	Prodotto	Alimento	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	
	CARNI	Vitellone		50	30	70	40	90	50
		Petto di pollo		50	30	60	40	80	55
		Petto di tacchino		50	35	60	40	80	55
		Pollo con osso senza pelle		100	85	130	110	150	130
	PESCE	Cefalo mugaine		70	50	100	75	120	90
		Cernia		70	60	100	80	120	95
		Dentice		70	50	100	70	120	85
		Sogliola		70	50	100	70	120	85
		Merluzzo		70	50	100	70	120	85
Spigola			70	55	100	75	120	90	
Tonno, trance			70	50	100	75	120	90	
Trota		70	50	100	75	120	90		
UOVA E VEGETALI	Frittata con Peperoni		80	60	130	100	130	100	
	Patate al forno		80	75	120	115	150	145	
			150	150	170	170	180	180	

FORNO A CONVEZIONE / VAPORE	Prodotto	Alimento	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	
	CARNI	Cosce di pollo		60	40	70	50	90	60
		Rotolo di coniglio		50	40	60	50	80	60
		Arista di maiale		50	40	70	50	80	60
		Polpettine al sugo		75	75	95	95	120	120
	PESCI	Merluzzo		70	70	100	100	120	120
	VEGETALI	Patate al forno		150	150	170	170	180	180

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. - ULSS 4

PIATTI UNICI	Prodotto	Alimento	BAMBINI 3 - 5 ANNI		BAMBINI 6 -10 ANNI		RAGAZZI E ADULTI	
			Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)	Peso a crudo (g)	Peso a cotto (g)
		Pasta di semola	70	140	80	160	90	180
		Insalata di pasta		220		250		300
		Insalata di riso		265		325		360
		Patate		120		150		180
		Polenta		120		150		180
		solo Purè		200		220		250
		solo Polenta		150		200		250
		solo Patate		150		180		250
	Pizza margherita		200		230		270	

Per le grammature a cotto è concesso un range di variabilità di $\pm 10\%$

VALUTAZIONE PARAMETRO SCARTI

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. 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 (condizione necessaria) 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).

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.

ESEMPIO DI NON CONFORMITÀ E DELLE 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	Contenitori 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. Eroga 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. Eroga 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 il problema non sia risolto si avvisa l'ULSS.	L'ULSS interviene verificando e disponendo i correttivi.

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

7.1.2 VALUTAZIONE DI PROCESSO PRESSO IL CENTRO COTTURA

Si dovrà fare una Valutazione di Processo da parte:

- **Delle 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.
- **Dei 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:

- **controllo del 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.);
- controllo dell'organizzazione di tutte le fasi del servizio;
- controllo degli aspetti tecnologici e sulle modalità di cottura;
- controllo delle norme stabilite, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge, Controllo della temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo dell'igiene del personale, dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione;
- controllo delle modalità di veicolazione dei pasti;
- controllo dei caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza;

- controllo della 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 Centri Cottura diversi**, Società di ristorazione diverse, 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 devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto contenute nell'appalto e a quanto indicato nelle Linee Guida della Regione Veneto:

Carni: parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, 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 ricostituiti e cotti mediante frittura.

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. 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.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

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 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.

Condimenti: sono da utilizzare: olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire); olio monoseme di arachide, di mais o di girasole, e burro per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta.

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 Guida per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della Regione Veneto (DRG Veneto 3883/2001 e s. m.) 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.

7.1.3 VALUTAZIONE DELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PRESSO IL CENTRO COTTURA E PRESSO LA MENSA (MODULO D)

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;
- 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.

SCUOLA _____

COMUNE DI _____

DITTA 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 **1^a parte** della scheda (**rilevazione della qualità igienica**) può essere compilata dall'operatore che riceve i pasti; la **2^a parte** (**rilevazione della qualità nutrizionale**), dalla persona che assiste alla distribuzione e al consumo dei pasti.
N.B. Per le Scuole che hanno la cucina interna, sarà sufficiente solo la compilazione **della 2^a parte** della scheda.
- Per la valutazione del servizio è **IMPORTANTE** la rilevazione degli 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 incrociato.

N.B.: In caso di anomalie del Servizio (mancato rispetto delle temperature al trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate, ecc.) **SEGNALARE** l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile comunale del Servizio Mensa.

1^a Parte: Rilevazione della qualità igienica

COMPILATORE	Nome e cognome:	Tecnico comunale	Operatore Scolastico
	_____	[]	[]

DATA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
_____	[]	[]	[]	[]	[]

	Arrivo dei pasti a scuola	Inizio della distribuzione
ORARIO	Ora: _____	Ora: _____
TEMPERATURA (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto T°C = _____	1° piatto T°C = _____
	2° piatto T°C = _____	2° piatto T°C = _____
	Contorno caldo T°C = _____	Contorno caldo T°C = _____

LIVELLO DI IGIENE			
UTENSILI E STOVIGLIE	[] buono	[] sufficiente	[] scadente: sporchi [] danneggiati []
CASSE TERMICHE	[] buono	[] sufficiente	[] scadente: sporche [] danneggiate []

1ª Parte: Rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica

COMPILATORE	Nome e cognome: _____	Tecnico comunale []	Operatore scolastico []	Insegnante []	Genitore []
--------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------------	-------------------	-----------------

N° pasti distribuiti Tot.._____	1° PIATTO Piatto unico: SI [] NO []	2° PIATTO Piatto unico: SI [] NO []	+ CONTORNO COTTO	+ VERDURA CRUDA	FRUTTA
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____
Conformità della pietanza al menù	SI [] NO []	SI [] NO []	SI [] NO []	SI [] NO []	SI [] NO []
Qualità della pietanza (se “sgradevole” indicarne il motivo)	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> troppo matura
Quantità delle porzioni	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Grammatura del pasto somministrato	<input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> conforme alla tabella crudo/cotto <input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> conforme alla tabella crudo/cotto <input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> conforme alla tabella crudo/cotto <input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> conforme alla tabella crudo/cotto <input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> conforme alla tabella crudo/cotto <input type="checkbox"/> abbondante
N° di porzioni restituite o avanzate a metà (scarto)	N° porzioni _____ % scarto _____	N° porzioni _____ % scarto _____	N° porzioni _____ % scarto _____	N° porzioni _____ % scarto _____	N° porzioni _____ % scarto _____

MODULO B: SCHEDA di VALUTAZIONE / GRADIMENTO
 per i bambini e i ragazzi della Scuola Primaria (Elementare) e Scuola Secondaria di Primo grado (Media)

DataScuolaClasse

	M	F
1° piatto :	Contorno:	
 tanto !	 così, così	 per niente
 tanto !	 così, così	 per niente
 tanto !	 così, così	 per niente
Il cibo che ho mangiato oggi era	 caldo!	 tiepido
La quantità della pietanza di oggi era....	 giusta	 scarsa

Mangio in mensa.....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	volte la settimana
Il tempo per mangiare è	 sufficiente	 così così	 poco			
In mensa il rumore è	 poco	 così, così	 forte			
Gli insegnanti mangiano in mensa con me...	 SI !	 NO !				
Suggerimenti						

MODULO C		SCHEDA 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) <input type="checkbox"/>				Estremi identificativi Ditta:						
Gestione indiretta (Ditta specializzata) <input type="checkbox"/>										
Gestione mista (Ente Pubb. + Personale Ditta) <input type="checkbox"/>										
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: arrostiti 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 isotermitici 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: Insufficien. < 38 SI, Suffic. Tra 38-43 SI, Buono: Tra 44-49 SI, Ottimo: Tra 50-54 SI)		
GIUDIZIO.....	FIRMA.....	DATA.....

MODULO D	SCHEDA VERIFICA REQUISITI DIETE SPECIALI CENTRO COTTURA E MENSA
-----------------	--

COMPILATORE				
Cognome Nome:		Qualifica:		
Data:				
CUCINA <input type="checkbox"/>				
MENZA <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) <input type="checkbox"/>	Estremi identificativi Ditta:			
Gestione indiretta (Ditta specializzata) <input type="checkbox"/>				
Gestione mista (Ente Pubb. + Personale Ditta) <input type="checkbox"/>				
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	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No			
Utilizzo di alimenti naturalmente senza glutine	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No			
Utilizzo di alimenti a marchio spiga barrata per celiachia	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No			
Utilizzo di prodotti del Prontuario AIC per celiachia	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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'	SI	NO
Presente		
Conformità del menù alla dieta speciale preparata		
9. FORMAZIONE	SI	NO
Personale di cucina		
10. TOTALE "SI" (GIUDIZIO: Insufficien. < 12 SI, Suffic. Tra 12-14 SI, Buono: Tra 15-17 SI, Ottimo: Tra 18-19 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		
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		
4. TOTALE "SI" (GIUDIZIO: Insufficien. < 6 SI, Suffic. Tra 6-7 SI, Buono: Tra 8-9 SI, Ottimo: Tra 10-11 SI)		

GIUDIZIO	FIRMA	DATA
-----------------------	--------------------	-------------------

BIBLIOGRAFIA

- Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - Revisione 1997 e 2003.
- Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia, 1998 e revisione 2002.
- Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana - LARN, Società Italiana di Nutrizione Umana - Revisione 1996
- Dietetica del bambino - G. André, ed. italiana a cura di N. Principi - Ed. Masson, Milano 1991
- Alimentazione del bambino - V. Maglietta, Casa editrice Ambrosiana, Milano 1996
- Tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione - aggiornamento 2000
- L'alimentazione nell'asilo nido - per crescere meglio - Azienda ULSS 20 Verona e Comune di Verona - 2002
- Linee Guida per la valutazione della Qualità della Ristorazione Scolastica – Comune di Genova – Comune di Torino – Comune di Corsico – Comune di Cogoletto
- Piano Nazionale della Prevenzione 2005-2007 23 marzo 2005
- Programma Guadagnare salute DPCM 04 maggio 2007