



CITTÀ DI VIMERCATE
MEDAGLIA D'ARGENTO
AL MERITO CIVILE

COMUNE DI VIMERCATE

Provincia di Monza e della Brianza
Area Servizi alla Persona – Settore Educazione e Formazione

CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, SELF SERVICE SAN GEROLAMO E SERVIZI DI REFEZIONE PER ANZIANI

1 agosto 2015 – 31 luglio 2020

PARTE PRIMA

OGGETTO DELLA CONCESSIONE E DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1: SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

A) SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA che riguarda:

l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione in base al calendario scolastico di un pasto giornaliero ai bambini e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado statali del Comune di Vimercate che usufruiscono della mensa scolastica, compresa, laddove prevista, la merenda pomeridiana.

Si precisa che per le scuole secondarie di 1° grado il servizio è richiesto per due giorni alla settimana, corrispondenti ai rientri pomeridiani attualmente previsti dall'organizzazione scolastica.

E' inoltre richiesta alla Ditta concessionaria (d'ora in poi Ditta) la disponibilità a fornire pasti per servizi e/o iniziative rivolte a minori organizzate dall'Amministrazione Comunale in co-progettazione con soggetti terzi o per servizi e/o iniziative che abbiano ottenuto il patrocinio comunale, mantenendo il medesimo costo pasto unitario offerto per la refezione scolastica.

B) GESTIONE DEL SELF SERVICE SAN GEROLAMO che riguarda:

l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione dal lunedì al venerdì del pasto del mezzogiorno ai dipendenti comunali e a tutte le categorie di cittadini, dalle ore 12,00 alle ore 14,00, presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, situata in Vimercate, via San Gerolamo 11.

C) GESTIONE SERVIZI DI REFEZIONE PER ANZIANI che riguarda:

l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la consegna del pasto del mezzogiorno:

c.1) presso il Centro diurno "Corte Crivelli", situato ad Oreno, via Scotti 37, dal lunedì al venerdì, con consegna entro le ore 12.00;

c.2) presso il domicilio degli anziani, dal lunedì al sabato, con consegna dalle ore 11.00 alle ore 12,30.

La dimensione quantitativa indicativa dei servizi (con riferimento all'anno scolastico 2013-14 per la refezione scolastica e all'anno 2013 per gli altri servizi) è evidenziata nella tabella riassuntiva (allegato A), parte integrante del presente capitolato.

Tutte le indicazioni numeriche di dimensione dei servizi oggetto della presente concessione hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare secondo l'effettivo utilizzo da parte dell'utenza.

La Ditta non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la produzione dei pasti risulti inferiore al dato di riferimento, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad una produzione di pasti superiore, alle medesime condizioni, organizzative ed economiche, di cui al presente capitolato.

ARTICOLO 2: DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è di anni 5, a decorrere dal 01.08.2015 sino al 31.07.2020.

Alla fine di tale periodo, la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso o costituzione in mora.

ARTICOLO 3: IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Ai fini del valore complessivo della concessione, si assume come valore l'importo del prezzo unitario in vigore dal 1° settembre 2014 per ciascuna tipologia di servizio (refezione scolastica, self service San Gerolamo, refezione per anziani) moltiplicato per il numero dei pasti annui effettuati nell'anno scolastico 2013-14 per il servizio di refezione scolastica e nell'anno 2013 per gli altri servizi, moltiplicato per gli anni di durata della concessione.

L'importo complessivo della concessione per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato ammonta dunque a € 8.470.203,00 Iva esclusa.

Tale importo comprende i costi degli oneri previsti relativi alla sicurezza dei lavoratori, compresi quelli derivanti dai rischi interferenziali.

Per tutti i servizi oggetto della presente concessione le Ditte partecipanti esprimeranno l'offerta rapportandola al prezzo del singolo pasto, che si intende impegnativo e vincolante, e che compensa interamente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La Ditta deve inoltre corrispondere all'Amministrazione Comunale un canone di concessione annuale che va indicato nell'offerta economica. Il canone annuale minimo di concessione è pari a € 80.000 Iva esclusa e dovrà essere versato in due rate: la prima, calcolata su 5/12, entro il 31 dicembre; la seconda, pari a 7/12 entro il 31 luglio di ogni anno.

Il prezzo di ogni singolo pasto non sarà suscettibile di variazione neppure in caso di predisposizione di pasti per "diete speciali", fino al termine dell'anno scolastico 2015-16.

A partire dal 2° anno di servizio è prevista, ai sensi dell'articolo 115 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, la revisione periodica del prezzo. A fronte della mancata pubblicazione dei dati di cui all'articolo 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del suddetto D. Lgs. 163/2006, la revisione verrà operata sulla base dell'indice ISTAT - Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati indice generale (FOI), applicando a partire dai pasti del mese di settembre l'incremento riferito al mese di luglio precedente.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

PARTE SECONDA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 4: TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

I pasti vengono confezionati presso il Centro di Cottura Unificato, ubicato presso la scuola primaria "Leonardo da Vinci", via Damiano Chiesa, Vimercate e regolarmente autorizzato dall'ASL competente.

Si chiede che la Ditta valuti e predisponga eventuali interventi di miglioria al Centro di Cottura Unificato e/o ai terminali dei singoli plessi scolastici; tali interventi, presentati all'interno del progetto tecnico, verranno valutati in sede di gara.

I pasti devono essere veicolati ai singoli plessi scolastici in contenitori termici pluriporzione di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Il trasporto viene effettuato dalla Ditta con propri mezzi (idonei all'uso e in possesso delle autorizzazioni necessarie) e con proprio personale.

La Ditta deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale da rendere ottimali i tempi tra la preparazione e il consumo dei pasti.

Per quanto concerne le temperature dei cibi la Ditta deve attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente.

La distribuzione dei pasti nei vari plessi scolastici secondo gli orari disposti dall'Amministrazione Comunale deve essere effettuata dal personale della Ditta il quale, a meno di modifiche concordate con l'Amministrazione, deve altresì provvedere alla preparazione dei refettori, a servire il pasto al tavolo, a sprecchiare e pulire i tavoli.

La consegna dei pasti deve avvenire in modo tale da garantire il puntuale rispetto degli orari di svolgimento del pranzo nei diversi ordini di scuola e più precisamente:

- ore 11,30 per le scuole dell'infanzia;
- ore 11,45 (1° turno) e 12.50 (2° turno) per le scuole primarie;
- ore 13.30 per le scuole secondarie di 1° grado.

Si precisa che in alcuni plessi scolastici (che verranno comunicati dall'Ufficio Educazione e Formazione) la frutta viene consumata a metà mattina: pertanto la somministrazione della frutta deve avvenire prima delle ore 10.30.

Attualmente il numero di pasti giornaliero viene comunicato, come previsto all'art. 7, alla cucina centrale del centro cottura dal personale di bidelleria, che raccoglie le prenotazioni per ogni singolo plesso scolastico (una differente modalità di prenotazione dei pasti potrà rendersi necessaria in conseguenza dell'avvio della gestione informatizzata del servizio di cui all'art. 7).

ARTICOLO 5: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E RESPONSABILITA' OPERATIVE

Compete alla Ditta:

- definire e pianificare le scelte delle materie prime in funzione dei menu prefissati ed il loro utilizzo ottimale rispetto alle tabelle dietetiche;
- applicare le migliori tecniche di conservazione, stoccaggio e rotazione dei cibi e delle derrate;
- garantire i valori nutrizionali e le calorie giornaliere;
- assicurare un sistema di controllo della qualità delle materie prime e dei pasti confezionati;
- suggerire nuove ricette o la rielaborazione di quelle già esistenti, anche al fine di introdurre variazioni di gusto in relazione alle fasce d'età dei bambini;
- formulare e predisporre diete speciali e diete in bianco (v. art. 9 del presente capitolato);
- organizzare il lavoro di cucina dalla produzione del pasto alla fase di confezionamento nei contenitori e di distribuzione nei plessi scolastici, fino alla fase finale di servizio del pasto al tavolo;

- provvedere alle operazioni di apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia dei tavoli dei refettori e di sanificazione delle cucine (sia del centro cottura che dei singoli plessi scolastici);
- aggiornare professionalmente il personale mediante corsi di formazione, in modo particolare sulle problematiche relative all'igiene personale, alla conservazione dei cibi, alla gestione dei cibi "trasportati", alla preparazione, somministrazione e controllo delle diete speciali.

Nell'espletamento delle suddette attività la Ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e il trasporto delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità, in particolare eventuali disposizioni o raccomandazioni della ASL competente.

ARTICOLO 6: CALENDARIO DI SERVIZIO

La Ditta deve eseguire il servizio giornaliero di refezione scolastica, tranne il sabato e la domenica, tenendo presente il calendario scolastico predisposto annualmente dai due Istituti Comprensivi cittadini (fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause contingenti e straordinarie).

ARTICOLO 7: MODALITA' DI PAGAMENTO E PRENOTAZIONE DA PARTE DEGLI UTENTI

Si richiede alla Ditta di progettare ed impiantare un sistema informatizzato per tutte le operazioni riguardanti la prenotazione e il pagamento dei pasti a partire dall'anno scolastico 2015-16 (con eventuale proroga in base ai tempi di attivazione delle procedure necessarie a seguito dell'aggiudicazione della concessione).

Il progetto proposto sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Il progetto deve essere elaborato in coerenza con le seguenti precisazioni:

a) restano in capo all'Amministrazione Comunale:

- la raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio;
- la richiesta alle Istituzioni Scolastiche cittadine dei dati per la costituzione della necessaria banca dati "anagrafica" di partenza e di aggiornamento per gli anni scolastici successivi;
- la definizione dell'ammontare delle rette a carico degli utenti e l'inserimento delle stesse nel sistema;
- la corresponsione alla Ditta del "costo sociale" del servizio, come meglio specificato all'art. 12.

b) restano in capo alla Ditta:

- la gestione in tutte le sue fasi del sistema informatizzato di prenotazione/pagamento pasti;
- l'individuazione dei punti di pagamento per le famiglie, con attenzione alla loro omogenea dislocazione sul territorio comunale e congrua apertura oraria;
- la costituzione iniziale e l'aggiornamento annuale della banca dati "anagrafica" degli utenti;
- la riscossione delle entrate, ossia la Ditta incassa direttamente le rette degli utenti, assicurando alle famiglie diverse modalità di pagamento;
- la verifica dei pagamenti e l'invio di n. 3 solleciti di pagamento per ciascun anno scolastico per ciascun utente in situazione debitoria di almeno n. 5 pasti;
- la trasmissione all'ufficio Educazione e Formazione delle situazioni debitorie con attestazione dei solleciti effettuati.

Attualmente la prenotazione dei pasti avviene presso i singoli plessi scolastici in collaborazione con il personale di bidelleria delle scuole, che provvede a comunicare via fax al centro cottura unificato, entro le ore 10.00, il numero dei pasti della giornata.

Inoltre il personale scolastico trasmette all'ufficio Educazione e Formazione del Comune il numero giornaliero dei pasti prenotati.

L'Amministrazione Comunale stabilisce le rette, differenziate in base al reddito, a carico degli utenti, provvede alla verifica degli aventi diritto alle riduzioni e a questi rilascia un apposito tesserino con validità per l'intero anno scolastico.

La Ditta incassa direttamente le rette degli utenti, mentre l'Amministrazione Comunale versa alla Ditta la quota corrispondente al "costo sociale" del servizio, come meglio specificato all'art. 12.

I buoni pasto relativi al servizio di refezione scolastica vengono forniti direttamente dalla Ditta, che li consegna all'ufficio Educazione e Formazione prima dell'inizio dell'anno scolastico.

La Ditta fornisce anche i bollettini di conto corrente sui quali gli utenti effettuano il versamento. Gli utenti che intendono usufruire del servizio mensa versano la quota nella misura dovuta e determinata dall'Amministrazione Comunale, con le seguenti modalità:

- su apposito conto corrente postale intestato a: *nome della ditta* e dietro presentazione della ricevuta di pagamento ritirano i corrispondenti blocchetti di buoni pasto presso l'ufficio comunale "Spazio città" e le edicole cittadine convenzionate;

- tramite bonifico bancario anche on line su un conto corrente indicato dal Concessionario e dietro presentazione della ricevuta di pagamento ritirano i corrispondenti blocchetti di buoni pasto presso l'ufficio comunale "Spazio città" e le edicole cittadine convenzionate.

I buoni pasto vengono consegnati alla Ditta da parte del personale docente, al momento dell'accesso alla mensa, e costituiscono il giustificativo del pagamento dei pasti.

ARTICOLO 8: NORME GENERALI SUI PASTI E SUGLI ALIMENTI - MENU E COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Nella predisposizione dei pasti e nell'elaborazione dei menu la Ditta è tenuta alla più scrupolosa osservanza delle indicazioni contenute nelle "Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto", promosse da Regione Lombardia ed elaborate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione Medica della ASL Monza e Brianza e relativi aggiornamenti, ossia allegati B e C che costituiscono parte integrante del presente capitolato (d'ora in poi "Linee guida").

Per quanto concerne le **derrate alimentari**, queste devono essere di ottima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, che si intendono tutte richiamate. Più nel dettaglio le derrate alimentari devono essere conformi a quanto indicato nelle suddette "Linee guida - Ristorazione scolastica: qualità nutrizionali delle materie prime e loro gestione", alle pagine 6-32.

Si precisa inoltre che:

- come bevanda al pasto si chiede l'utilizzo dell'acqua del rubinetto, che deve essere servita al tavolo in apposite brocche con coperchio, da sostituire prontamente in caso di usura;

- le carni devono provenire da animali ingrassati, macellati e sezionati in Italia;

- si chiede l'utilizzo di olio extravergine d'oliva prodotto in Italia e proveniente da olive 100% italiane;

- come prodotti biologici si chiede che vengano mantenuti quelli attualmente impiegati, ossia

- verdure fresche: insalate, carote crude, finocchi crudi;
- frutta: mele, pere, arance, mandarini;
- yogurt;
- legumi secchi: fagioli, ceci, lenticchie;
- pasta, riso, farina;
- passata e polpa di pomodoro;
- uova pastorizzate;
- olio extra vergine di oliva per condimenti a crudo;
- tavoletta di cioccolato (mercato equo e solidale).

I prodotti biologici impiegati devono derivare da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.

Eventuali proposte riguardanti l'introduzione di ulteriori alimenti biologici o prodotti a lotta integrata saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Si richiede alla Ditta l'impegno a sostenere e favorire l'utilizzo di prodotti "a filiera corta" e "a filiera corta locale".

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario la scheda prodotto, ossia certificazione di tutti i prodotti utilizzati.

Per quanto riguarda **i menu e relative grammature** la Ditta deve attenersi alle indicazioni contenute nelle "Linee guida – allegato 1 formulazione di tabelle dietetiche standard", pagine 33-48.

Si precisa inoltre che:

- i menu devono essere programmati su 5 settimane e variare in base a tre periodi: autunnale, invernale e primaverile-estivo, con conseguente impiego di prodotti ortofrutticoli stagionali;

- una volta approvati, i menu non possono essere modificati da parte della Ditta, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il parere della Commissione Comunale di Controllo Refezione Scolastica e acquisito il parere della ASL competente.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out...);
- avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili;

Inoltre, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali è possibile prevedere la variazione del menu del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, previo accordo con l'Amministrazione Comunale;

- la Ditta deve garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

L'allegato D, parte integrante del capitolato, riporta i menu (che si intendono confermati) relativi all'anno scolastico 2013-14 per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado.

Per quanto riguarda la merenda pomeridiana, che è prevista per gli alunni frequentanti il tempo prolungato alla scuola dell'infanzia, si allega elenco di quelle attualmente somministrate (allegato E).

Si richiede infine la preparazione di "cestini da viaggio" confezionati nella stessa giornata da utilizzare in caso di visite d'istruzione.

ARTICOLO 9: DIETE SPECIALI

La Ditta è tenuta alla predisposizione e fornitura di diete speciali per patologie per gli utenti che presentino allergie o intolleranze o problemi di alimentazione.

Tali casi, comprovati da regolari certificati medici, vengono vagliati dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente, che appone il visto alla dieta predisposta dal dietista della Ditta.

Vengono inoltre richieste diete speciali per motivi religiosi.

In caso di malesseri passeggeri (non oltre i tre giorni) si richiede la predisposizione e fornitura di diete in bianco, per le quali sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori.

La Ditta, nella formulazione delle diete speciali e delle diete in bianco, dovrà attenersi alle indicazioni delle "Linee guida – allegato 2 formulazione di diete per patologie", pagine 49-69 e ad eventuali disposizioni della ASL competente.

Le diete speciali richieste devono essere porzionate singolarmente, confezionate in contenitori singoli, sigillate ed etichettate con il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Deve essere garantito un sistema di trasporto adeguato per garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso il centro cottura e presso ogni refettorio deve essere presente un elenco degli utenti con diete speciali, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi; tale elenco deve essere conservato in luogo non accessibile al pubblico.

Come specificato al comma 2, lett. B), dell'art. 73 del D. Lgs. 196/2003 i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

ARTICOLO 10: PRINCIPALI MODALITA' OPERATIVE NELLE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE DEL PASTO

Approvvigionamento e ricevimento materie prime

Durante la fase di ricevimento delle merci è sempre indispensabile attuare un controllo all'arrivo delle merci, tenendo conto che al momento della presa in carico la responsabilità passa dal fornitore a chi deve produrre il pasto.

In sintesi i controlli da effettuare sono individuati nel controllo organolettico e documentale e amministrativo; bisogna verificare l'etichettatura, la corrispondenza delle merci all'ordine e alle specifiche del capitolato di concessione.

Conservazione delle materie prime

Si deve garantire l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione.

Temperature idonee di stoccaggio:

- salumi e formaggi stagionati	< +6° C
- latte pastorizzato	< +6° C
- latticini freschi	< +4° C
- carni bovine, suine, ecc.	< +7° C
- pollame, conigli	< +4° C
- carni già cotte	< +4° C
- alimenti surgelati e congelati	< -18° C.

Nel caso di piccole mense, dove la separazione di derrate alimentari diverse può avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.

I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature < +9°/+10° C e le uova in luogo fresco e asciutto.

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi di lavorazione dovrà naturalmente avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

Si riporrà la merce non deperibile in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte.

E' opportuno individuare strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci, in quanto il rispetto del parametro *temperatura* rappresenta il punto critico di questa fase.

Manipolazione degli alimenti

Lo scongelamento delle materie prime deve avvenire in cella frigorifera a +2/+4° C (ad eccezione dei prodotti cotti tali e quali), e comunque nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo di tali prodotti e di quanto previsto dal produttore in ogni confezione.

Non è possibile ricongelare pane e materie già decongelate, e si subordinerà l'eventuale congelamento della materie prime fresche a specifica valutazione e verifica preventiva da parte dell'ASL.

Per alcuni tipi di alimenti, per le caratteristiche intrinseche legate al comparto di origine, pH, attività dell'acqua libera, diventa particolarmente importante definire le misure operative specifiche di controllo e prevenzione del rischio microbiologico durante la trasformazione. A tale proposito, si precisa che la macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate, e in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

La sgusciatura di grosse quantità di uova è operazione da evitarsi, ricorrendo alla forma pastorizzata.

Durante tali operazioni occorrerà prestare la massima attenzione al rapporto tempo-temperatura, avendo cura di limitare allo stretto necessario per la loro corretta e completa esecuzione i tempi di esposizione degli alimenti alla temperatura ambiente durante le operazioni più comuni, come la mondatura, la toelettatura e l'assemblaggio del cibo pronto per la cottura.

Gli ingredienti più deperibili dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo.

Particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo.

Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; devono essere valutati il dimensionamento e il buon funzionamento delle attrezzature, in caso di lavaggio automatico. Dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti, è d'obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrostiti e arrotolati verrà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

Quanto all'intervallo tra la preparazione delle derrate e il momento del pasto, è consentito anticipare al giorno prima del consumo le seguenti operazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a +4° C);
- pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di creme;
- cottura di budini;
- cottura di arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore.

Particolare attenzione merita la fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (arrostiti, insalate di riso e di pasta, ecc.); in tutti questi casi l'abbattimento andrà

avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8° C nel cuore del prodotto entro 3 ore.

A operazione conclusa, seguirà refrigerazione a +4° C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione e il consumo.

La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrebbe essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione.

Nella scelta di una ricetta è opportuno:

- fare in modo che non intercorra più di un determinato intervallo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (due ore al massimo è considerato l'intervallo standard nel caso di servizio con pasto differito);
- privilegiare cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;
- non riciclare oli di cottura;
- preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto.

Trasporto e somministrazione

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ritiene, comunque, che un tempo complessivo (dal trasporto alla distribuzione) superiore ai 30 minuti incida negativamente sugli aspetti organolettici del pasto.

Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori e degli automezzi, sarà utile dotare i centri di distribuzione di strumenti per un rapido controllo della temperatura dei cibi.

Le regole da rispettare sono le seguenti:

- i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a + 65° C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10° C;
- la pasta e il riso asciutti o i risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici;
- i condimenti quali formaggio e olio extravergine verranno inviati ai terminali in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Il rispetto del parametro *tempo/temperatura* rappresenta il punto critico di questa fase.

Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti avverrà quindi con sufficiente rapidità nel posizionare le preparazioni fredde e calde negli opportuni contenitori.

Ulteriori indicazioni

- Non devono, in nessun caso, essere utilizzati conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti, né prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M.;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;

- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi.

Per ulteriori indicazioni si rimanda a quanto predisposto dalle "Linee guida" (allegati B e C).

ARTICOLO 11: VARIAZIONI

Eventuali modifiche del servizio, in particolare dei menu, potranno essere discusse e disposte durante gli incontri periodici con la Commissione Comunale di Controllo Refezione Scolastica, ai quali la Ditta è tenuta a partecipare.

Inoltre dovrà essere acquisito il parere della ASL (Dipartimento di Prevenzione Medica - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) per quanto di competenza.

Eventuali modifiche alle tabelle dietetiche e ai menu che comportino variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti negli allegati B e C verranno effettuate dalla Ditta senza aumento di spesa del servizio.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorrano a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

ARTICOLO 12: PREZZO DEL PASTO E PAGAMENTI

Il prezzo dei pasti per il servizio di refezione scolastica dovrà essere stabilito e indicato dalla Ditta nell'offerta economica.

Nell'esplicitazione analitica delle voci che compongono l'offerta economica, devono essere evidenziati, a pena di esclusione dalla gara, i costi degli oneri previsti relativi alla sicurezza dei lavoratori, compresi quelli derivanti dai rischi interferenziali.

La Ditta incassa direttamente le rette degli utenti.

L'Amministrazione Comunale corrisponde alla Ditta, a compenso degli oneri che andrà ad assumere col presente capitolato, il corrispettivo del costo sociale del servizio, calcolato come differenza fra la spesa per i pasti effettivamente erogati, calcolata sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione, e le rette versate dagli utenti.

A fine mese la Ditta emetterà la fattura indicante il numero dei pasti erogati, il costo calcolato sulla base del prezzo unitario, le rette incassate dagli utenti e la differenza tra il costo totale e le rette incassate; tale differenza verrà versata dall'Amministrazione Comunale e sarà liquidata entro 30 giorni dalla data di ricevimento all'Ufficio Protocollo della fattura riscontrata regolare e conforme al servizio effettuato.

Si precisa che per i pasti erogati al personale docente, la Ditta dovrà emettere fattura separata.

Il costo pasto rimarrà fisso e invariato fino alla scadenza del contratto di concessione, fatte salve le disposizioni di cui agli articoli 3, 11, 31.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, l'importo delle eventuali sanzioni applicate per inadempienza a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Fino all'avvio del nuovo sistema informatizzato per tutte le operazioni riguardanti la prenotazione e il pagamento dei pasti di cui all'art. 7, il numero giornaliero dei pasti consumati - siano essi destinati agli alunni o agli adulti operanti nelle scuole - da conteggiare al fine della fatturazione sarà certificato dal registro compilato giornalmente dall'ufficio Educazione e Formazione sulla base dei dati trasmessi dalle scuole e potrà essere verificato con il numero di buoni consegnati dagli utenti.

PARTE TERZA

SERVIZIO DI SELF SERVICE SAN GEROLAMO

ARTICOLO 13: TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo è presente un self service, composto da un centro cottura e da un refettorio di 84 posti, adibito a:

- mensa per i dipendenti comunali;
- self service aperto al pubblico.

ARTICOLO 14: COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO, GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il pasto giornaliero, previsto in tre tipologie, deve essere così composto:

Tipologia A)

- 1° PIATTO: scelta fra due primi asciutti e una minestra (con alternativa del piatto bianco)
- 2° PIATTO: scelta fra due secondi con contorno e varianti di piatti freddi (con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici)
- PANE: due panini
- FRUTTA: un frutto.

Tipologia B)

- 2° PIATTO: con contorno e con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici
- PANE: due panini
- FRUTTA: un frutto.

Tipologia C) pasto per i dipendenti comunali:

- 1° PIATTO: scelta fra due primi asciutti e una minestra (con alternativa del piatto bianco)
- 2° PIATTO: scelta fra due secondi con contorno e varianti di piatti freddi (con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici)
- PANE: due panini
- FRUTTA: un frutto
- BEVANDA: ½ litro di minerale o ¼ vino – birra – bibita.

Gli alimenti devono essere conformi alle vigenti disposizioni legislative per quanto riguarda le materie prime e le tecniche di conservazione, ed a tutte le prescrizioni che potranno essere impartite dalle competenti autorità.

Per quanto concerne le grammature degli alimenti, le caratteristiche delle derrate alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti e il menu attualmente in vigore (e che si intende confermato) si veda l'allegato F, parte integrante del presente capitolato.

La Ditta potrà presentare offerte migliorative sulle caratteristiche dei prodotti alimentari specificate nel suddetto allegato, che saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario la scheda prodotto, ossia certificazione di tutti i prodotti utilizzati.

Per quanto riguarda l'acqua come bevanda al pasto, si richiede alla Ditta, oltre alla fornitura di quella in bottiglia, di favorire l'utilizzo di quella del rubinetto, mettendo a disposizione apposite brocche.

ARTICOLO 15: PREZZO DEI PASTI

Il prezzo deve essere stabilito per ciascuna delle tre tipologie previste:

- a) pasto composto da un primo, un secondo con contorno, n. 2 panini, frutta
- b) pasto composto da un secondo con contorno, n. 2 panini, frutta
- c) pasto come a) per dipendenti comunali comprensivo di bevanda
- d) supplemento ed extra relativi al servizio mensa.

Nell'esplicitazione analitica delle voci che compongono l'offerta economica, devono essere evidenziati, a pena di esclusione dalla gara, i costi degli oneri previsti relativi alla sicurezza dei lavoratori, compresi quelli derivanti dai rischi interferenziali.

La media indicativa dei pasti giornaliera è riportata nell'allegato A, parte integrante del presente capitolato.

La Ditta riscuote direttamente dagli utenti il corrispettivo per i pasti a), b), d); per i pasti erogati ai dipendenti comunali la Ditta emette regolare fattura all'Amministrazione Comunale. La fattura verrà liquidata entro 30 giorni dalla data di ricevimento all'Ufficio Protocollo del Comune, previo riscontro di regolarità e conformità al servizio effettuato.

ARTICOLO 16: VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI

L'Amministrazione Comunale può disporre l'adeguamento dei servizi o modifiche alle tabelle dietetiche.

All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi.

Delle eventuali modifiche verrà data comunicazione scritta alla Ditta.

PARTE QUARTA

SERVIZI DI REFEZIONE PER ANZIANI

ARTICOLO 17: DESCRIZIONE DEI SERVIZI

I servizi di refezione per gli anziani oggetto della presente concessione comprendono:

- pasto di mezzogiorno per gli ospiti del Centro di Corte Crivelli, centro diurno per anziani, sito in via Tommaso Scotti n. 37, Vimercate;
- pasto di mezzogiorno a domicilio per anziani, disabili e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente.

Il numero indicativo dei pasti per i suddetti servizi è specificato nell' allegato A, parte integrante del presente capitolato.

La Ditta è tenuta alla predisposizione e fornitura di diete speciali per patologie per gli utenti che presentino allergie o intolleranze o problemi di alimentazione.

ARTICOLO 18: ORARI DEI SERVIZI E CONSEGNA PASTI

Per quanto riguarda il Centro Diurno "Corte Crivelli" si evidenziano le seguenti indicazioni:

- i pasti devono essere consegnati dal lunedì al venerdì, entro le ore 12.00;
- il centro non ha chiusura estiva, pertanto i pasti devono essere forniti tutto l'anno, tranne i giorni festivi;
- i pasti forniti devono essere consegnati in contenitori termici assicurando un'adeguata temperatura;
- i medesimi contenitori di consegna dei pasti devono essere ritirati giornalmente dalla Ditta;
- il numero giornaliero dei pasti viene comunicato al centro cottura dal personale ausiliario presente al Centro Diurno "Corte Crivelli" entro le ore 10.00;
- il Centro Diurno "Corte Crivelli" va considerato come terminale del centro di cottura; pertanto deve essere dotato di tutti gli alimenti necessari al condimento dei pasti (olio, aceto, sale, pepe, formaggio grana, stuzzicadenti...);
- eventuali diete particolari verranno richieste dagli utenti all'ufficio Servizi Sociali, che provvederà ad inoltrare la richiesta alla Ditta.

Per quanto riguarda il servizio di consegna pasti a domicilio, si precisa che:

- i pasti devono essere consegnati dal lunedì al sabato, dalle ore 11.00 alle ore 12.30;
- i pasti devono essere consegnati in contenitori termici monoporzione che assicurino un'adeguata temperatura al domicilio dell'utente (+ 60/65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi caldi e 0/+10 gradi per alimenti da consumarsi freddi);
- la consegna deve avvenire tramite opportuni automezzi autorizzati di proprietà della Ditta, assicurando pulizia e igiene necessarie;
- qualora l'utente richieda anche il pasto per la domenica, il sabato viene fatta una doppia consegna con il sistema del pasto refrigerato;
- il servizio ha durata annuale, non prevedendo chiusura estiva;
- le schede di attivazione del servizio per i singoli utenti ai quali andrà consegnato il pasto, comprensive degli indirizzi, dell'indicazione dei giorni di richiesta del servizio, della necessità di un'eventuale dieta particolare verranno trasmesse alla Ditta dall'ufficio Servizi Sociali, che provvederà a comunicare tutte le eventuali variazioni;
- gli incaricati della consegna dei pasti devono avere un comportamento adeguato nei confronti della particolare tipologia di utenti;
- per eventuali sospensioni anche temporanee del servizio l'utente avviserà direttamente la Ditta;

- nel caso in cui l'utente non dovesse ritirare il pasto, l'incaricato alla consegna dovrà riportarlo indietro ed avvisare l'ufficio Servizi Sociali;
- eventuali casi particolari nella consegna dei pasti verranno concordati con l'ufficio Servizio Sociali;
- la Ditta è tenuta a rendicontare mensilmente all'ufficio Servizi Sociali il numero dei pasti effettivamente erogati per singolo utente.

ARTICOLO 19: MENU, GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per quanto riguarda le grammature e il menu (che si intende confermato) si veda l'allegato G; per le caratteristiche delle derrate alimentari vale quanto stabilito per il servizio di refezione scolastica (allegato B e C). Gli allegati costituiscono tutti parte integrante del presente capitolato.

Si precisa che il pasto deve comprendere primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane, acqua e vino.

L'Amministrazione Comunale può disporre l'adeguamento dei servizi o modifiche alle tabelle dietetiche.

ARTICOLO 20: PREZZO DEI PASTI

Il prezzo dei pasti per i servizi di refezione per anziani dovrà essere stabilito e indicato dalla Ditta nell'offerta economica.

Nell'esplicitazione analitica delle voci che compongono l'offerta economica, devono essere evidenziati, a pena di esclusione dalla gara, i costi degli oneri previsti relativi alla sicurezza dei lavoratori, compresi quelli derivanti dai rischi interferenziali.

La Ditta riscuote direttamente dagli utenti una quota (stabilita dall'Amministrazione Comunale) come corrispettivo per i pasti consegnati a domicilio, la quota restante, ossia il costo sociale del servizio, resta a carico del Comune (la Ditta emette regolare fattura); per i pasti erogati al Centro diurno di "Corte Crivelli" la Ditta emette regolare fattura all'Amministrazione Comunale. Le fatture verranno liquidate entro 30 giorni dalla data di ricevimento all'Ufficio Protocollo del Comune, previo riscontro di regolarità e conformità al servizio effettuato.

PARTE QUINTA NORME COMUNI

ARTICOLO 21: ORGANICO DEL PERSONALE

La Ditta deve svolgere i servizi oggetto della presente concessione (refezione scolastica, self service San Gerolamo, refezione per anziani) con proprie risorse umane: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della Ditta.

Il numero degli addetti impiegati dalla Ditta per i servizi di cui al presente capitolato deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, sia nelle fasi di preparazione ed erogazione dei pasti, sia nella fase di riassetto e pulizia dei locali, garantendo in ogni caso all'utenza il tempo necessario per un consumo tranquillo del pasto. Per il numero degli addetti impiegati la Ditta deve tenere in considerazione le indicazioni contenute nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, emanate dalla Direzione Generale della Sanità con Decreto 1 agosto 2002 n. 14833 e successive modificazioni e integrazioni, in particolare il paragrafo "*Tipologia organizzativa del servizio e personale impiegato nel servizio*", alle pagg. 40 e 41.

L'organico del personale per l'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione che la Ditta indicherà nel proprio progetto sarà valutato in sede di gara.

In ogni caso, l'impiego del personale operante nei servizi deve risultare costantemente adeguato come numero e come qualifica, anche in relazione alle possibili variazioni del numero dei commensali, affinché i servizi risultino svolti in maniera efficiente, rapida e razionale.

La Ditta si impegna ad indicare un Direttore dei servizi, che deve avere adeguata qualifica ed esperienza nel settore. Tale figura professionale deve occuparsi della programmazione, organizzazione e svolgimento di tutti i servizi.

Al Direttore dei servizi compete, quale diretto interlocutore, la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Nel progetto tecnico la Ditta deve indicare chiaramente la qualifica del Direttore dei servizi, le ore di presenza garantite per ciascun servizio di cui al presente capitolato e inserire il curriculum professionale, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Inoltre:

A) SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

La Ditta individua un Coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio di refezione scolastica.

Al Coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- occuparsi della gestione del servizio;
- garantire il coordinamento e la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio;
- avere competenza nell'impostazione e gestione delle diete speciali;
- assicurare la massima collaborazione al Comune e agli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Comunale di Controllo della Refezione Scolastica) interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

L'incarico di Coordinatore deve essere affidato ad un dietista con verificata e documentata esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva.

Nel progetto tecnico la Ditta deve inserire il curriculum professionale del Coordinatore, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

B) e C) SELF SERVICE SAN GEROLAMO E SERVIZI DI REFEZIONE PER ANZIANI:

La Ditta individua un Coordinatore per la preparazione e la distribuzione dei pasti di entrambi i servizi, funzione che può essere affidata anche ad un cuoco coordinatore; il Coordinatore deve svolgere anche ruolo di referente per l'Amministrazione Comunale.

Per quanto riguarda i Cuochi destinati ai diversi servizi, la Ditta deve garantirne idonea e comprovata esperienza nei settori di riferimento (ristorazione scolastica e collettiva).

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti dei servizi; in particolare per il servizio di refezione scolastica deve essere individuata una persona responsabile e referente per ogni plesso.

L'allegato H, parte integrante del presente capitolato, riporta l'organico del personale impiegato per i servizi oggetto della presente concessione con riferimento all'anno scolastico 2014-15 per il servizio di refezione scolastica e all'anno 2014 per il servizio di self service San Gerolamo.

ARTICOLO 22: DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI PERSONALE

Per garantire i servizi di cui al presente capitolato, la Ditta si avvarrà di proprio personale qualificato sotto la sua esclusiva responsabilità.

La Ditta è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa (centro cottura per refezione scolastica, singoli plessi scolastici, self service San Gerolamo), corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

La Ditta, per quanto riguarda il proprio personale impiegato nei servizi deve osservare quanto segue:

- il personale rimane alle esclusive dipendenze della Ditta e non deve avere rapporti di alcun genere con l'Amministrazione Comunale. Nei confronti di detto personale la Ditta si impegna, pena la risoluzione del contratto, ad osservare e fare osservare tutte le norme di legge, regolamenti ed accordi sindacali vigenti in materia di lavoro e cioè quelli relativi al collocamento, al trattamento economico, normativo, assicurativo e previdenziale, nonché le disposizioni tutte, generali e speciali, in materia sanitaria, di igiene e sicurezza sul lavoro;
- l'orario di lavoro del personale deve essere quello previsto dai rispettivi contratti collettivi di lavoro della categoria. In relazione agli accordi presi con l'Amministrazione Comunale, la Ditta regola i turni di licenza ordinaria annuale e quelli di riposo settimanale del personale assicurando comunque la continuità dei servizi;
- il personale di cucina e in generale gli addetti alla ristorazione devono attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente e a quanto indicato nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, emanate dalla Direzione Generale della Sanità con Decreto 1 agosto 2002 n. 14833 e successive modificazioni e integrazioni, in relazione all'igiene personale, all'igiene dell'abbigliamento da lavoro e alle norme di comportamento. In particolare:

Igiene personale

Gli addetti alle lavorazioni degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso). In particolare devono:

- Avere una buona cura del proprio corpo (fare frequentemente il bagno o la doccia, tenere i capelli puliti).
- Cambiare giornalmente la biancheria e l'abbigliamento da lavoro ogni qualvolta appaia necessario.
- Mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente o spazzolino per unghie (abituarsi a tenerle corte, pulite e senza smalto), asciugarle con salviette monouso (un asciugamano usato più volte può infatti trasformarsi in un ricettacolo di germi).

- Lavare le mani in particolare:
 - prima di manipolare il cibo;
 - prima e dopo aver fatto uso di servizi igienici;
 - dopo aver riparato il naso e la bocca da starnuti o colpi di tosse;
 - dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.);
 - dopo la manipolazione di alimenti diversi con particolare riguardo ai passaggi tra crudo e cotto, tra verdure e carni crude;
 - dopo aver toccato uova in guscio e dopo aver effettuato operazioni di sgusciatura;
 - dopo aver effettuato operazioni di pulizia;
 - dopo aver provveduto allo smaltimento dei rifiuti;
 - dopo aver maneggiato soldi e comunque tutte le volte che appaiono sporche.
- Durante la manipolazione dei cibi non indossare anelli, braccialetti o orologi che possano impedire a chi li porta un accurato lavaggio delle mani.
- Coprire ogni ferita o lesione della cute con medicazioni impermeabili e, se necessario, utilizzare guanti monouso.

Igiene dell'abbigliamento da lavoro

- Gli indumenti da lavoro vanno indossati subito prima di entrare nei locali di lavorazione e durante le pause di lavoro riposti negli appositi armadietti.
- Usare sempre camici o grembiuli di tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature (90°C) e di colore chiaro che permetta di evidenziare subito lo sporco.
- Utilizzare copricapi che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato "cuffia" che offre maggiore garanzia.
- Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili e a esclusivo uso lavorativo.

Norme di comportamento

- Non fumare, l'uso del tabacco è severamente vietato nelle aree di lavorazione, è permesso solo in determinati locali appositamente individuati.
 - Si raccomanda comunque di lavarsi sempre le mani prima di riprendere il lavoro.
 - Ricordarsi che il fumo è dannoso per la salute.
 - Evitare di tossire o starnutire su cibi, utensili o piano di lavoro; in caso di raffreddore utilizzare mascherine protettive e fazzoletti di carta.
 - Evitare di pulire o asciugare le mani nel camice.
 - Evitare di manipolare direttamente con le mani cibi pronti per il consumo o cibi da non sottoporre a ulteriori trattamenti termici (nel caso usare idonei utensili).
 - Usare posate pulite o preferibilmente a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi in corso di preparazione.
 - Afferrare sempre i coltelli, le forchette e le tazze per il manico; i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo.
 - I guanti di gomma vanno indossati dopo aver lavato accuratamente le mani e vanno cambiati spesso, devono essere sempre integri e puliti; vanno utilizzati per particolari procedure e ogni qual volta ci siano lesioni cutanee.
- L'utilizzo dei guanti non esonera dalle operazioni di lavaggio sopra descritte.

- E' onere della Ditta provvedere in toto alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale in servizio, nonché dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione con il nome dell'azienda, nome e cognome del dipendente;
- la Ditta deve garantire adeguata preparazione e formazione igienico-sanitaria e sulle norme di sicurezza e prevenzione per tutti gli operatori prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed assicurare corsi di aggiornamento come previsto dalla normativa nazionale e regionale in vigore;
- la Ditta è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale, sia come formazione "di base", sia come aggiornamento continuo, con

particolare attenzione alla gestione delle diete speciali; tale piano di formazione annuale sarà oggetto di valutazione in sede di gara;

- la Ditta deve garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente pari capacità e qualifica del personale sostituito;
- la Ditta si impegna ad assorbire in organico, in via prioritaria, il personale già in servizio e a mantenere collocate presso il centro cottura unificato di via Damiano Chiesa, per tutto il periodo di durata della concessione, due unità di personale appartenenti alle categorie protette (Legge 68/99) dipendenti del Comune di Vimercate.

La Ditta, ove l'Amministrazione Comunale lo richieda, deve dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, restando inteso che la mancata richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale non la esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

ARTICOLO 23: LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione la Ditta utilizzerà i seguenti locali e annesse attrezzature di proprietà del Comune:

- per il servizio di refezione scolastica: centro di cottura e locali annessi presso la scuola primaria "Leonardo da Vinci", via Damiano Chiesa, Vimercate; locali cucina e refettori nei vari plessi scolastici;
- per il servizio di self service San Gerolamo: cucina, refettorio e locali annessi presso il centro San Gerolamo, Via San Gerolamo n. 9;
- per i servizi di refezione per anziani: la Ditta individuerà fra i due centri cottura sopra indicati quello più funzionale alla preparazione dei pasti.

Gli inventari delle attrezzature di proprietà del Comune verranno consegnati alla Ditta contestualmente alla stipula del contratto; la Ditta provvederà ai necessari aggiornamenti durante tutto il periodo di durata della concessione.

La Ditta si impegna ad utilizzare i suddetti locali, impianti e annesse attrezzature garantendone l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Nei magazzini, nelle cucine e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ARTICOLO 24: PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta è tenuta alla pulizia ordinaria e straordinaria delle cucine dei centri cottura, di quelle situate presso i singoli plessi scolastici (pavimenti, pareti, attrezzature, arredi, stoviglie, pentole e quant'altro usato per la preparazione dei cibi), compreso i servizi igienici, vetri e vetrate, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci e del refettorio presso il centro San Gerolamo. Per quanto concerne le sale refettorio nelle scuole la Ditta è tenuta allo sparecchio, riordino e pulizia dei tavoli.

La Ditta è altresì tenuta al lavaggio di tutte le stoviglie e posate utilizzate per la somministrazione e il consumo dei pasti.

Nel progetto tecnico devono essere inserite le modalità con le quali si intende provvedere a quanto sopra.

In particolare, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dalle disposizioni in materia sanitaria di igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima della utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure del relativo manuale di istruzioni previsto dal D.P.R. 459/96 di attuazione della 89/392/CEE (Direttiva europea per la sicurezza delle macchine) e successive modificazioni e integrazioni.

Per quanto riguarda il lavaggio delle stoviglie sono richiesti detersivi della migliore qualità tra quelli disponibili sul mercato, nonché la più accurata assistenza tecnica periodica alle macchine lavastoviglie.

La Ditta deve provvedere a proprio carico all'acquisto e stoccaggio in sicurezza di tutti i prodotti necessari alla detersione e alla disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie. Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in un luogo dedicato esclusivamente per tale scopo e comunque isolato dal materiale di origine alimentare.

Di tutti i prodotti detergenti utilizzati deve essere disponibile la scheda di sicurezza (depositata nel magazzino di stoccaggio dei detergenti); l'utilizzo di prodotti a marchio GPP sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria la Ditta deve provvedere ad assicurare nei centri cottura, nelle cucine dei singoli plessi scolastici, nel refettorio del self-service San Gerolamo i seguenti interventi:

- pulizia dei vetri una volta ogni due mesi;
- deragnatura una volta ogni due mesi e all'occorrenza;
- i servizi igienici devono essere dotati di sapone liquido, carta asciugamani monouso e carta igienica e relativi supporti contenitori/dosatori.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione i necessari contenitori per la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti.

A questo proposito la Ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti indicazioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste, per le quali è in atto la raccolta domiciliare: umido, secco, multipak (plastica, tetrapak e lattine raccolte congiuntamente), carta, vetro;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori (umido e vetro), in sacchi semitrasparenti da 110 litri (secco, multipak) e in scatoloni e/o sacchetti di carta di peso complessivo non superiore a 20 kg/cad (carta) e verificarne la chiusura;
- mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche, puliti e disinfettati una volta alla settimana, come stabilito dal manuale HACCP e previsto dal Regolamento 852/2004;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio Ecologia del Comune, che provvederà alla sostituzione degli stessi;
- mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- per lo smaltimento del vetro, la Ditta deve raccogliere il materiale presso i singoli plessi scolastici e depositarlo nel contenitore presso il centro cottura di via Damiano Chiesa;
- per lo smaltimento del legno (bancali, cassette di frutta/verdura ecc.) e della ceramica (piatti rotti...), di materiali ingombranti e di qualsiasi altra tipologia di rifiuto non conferibile al circuito di raccolta porta a porta (ad es. vetro in lastre, cassette di plastica, metalli, frigoriferi e congelatori, prodotti e contenitori T/F, lampade a scarica, pile e batterie, ecc.), i rifiuti vanno portati dalla Ditta direttamente alla piattaforma comunale denominata "Isola Ecologica";
- per gli oli vegetali esiste un servizio a domicilio gratuito su richiesta: la Ditta dovrà dunque inoltrare richiesta all'ufficio Ecologia del Comune;
- rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.

La Ditta deve inoltre predisporre, trasmettere al Comune (ufficio Ecologia) e quindi adottare un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione dei centri cottura, dei locali cucina e dispense dei plessi scolastici, del refettorio del centro San Gerolamo e delle aree di stoccaggio e raccolta rifiuti dalla stessa utilizzate, nonché effettuare nei medesimi luoghi azioni di pronto intervento qualora si rivelassero necessarie nonostante le misure di prevenzione intraprese.

ARTICOLO 25: MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Gli obblighi della Ditta in merito alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, impianti e attrezzature sono specificati nella seguente tabella:

	Manutenzione ordinaria locali e impianti	Manutenzione straordinaria locali e impianti	Manutenzione ordinaria attrezzature	Manutenzione straordinaria attrezzature
Centro cottura scuola L. Da Vinci e relative pertinenze	X	X	X	X
Centro cottura centro S.Gerolamo	X	X	X	X
Cucine plessi scolastici	-	-	X	X
Refettori plessi scolastici	-	-	-	-
Refettorio centro San Gerolamo	X	X	X	X

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale gli interventi straordinari di carattere strutturale.

La Ditta può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, solo con preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta deve garantire il funzionamento adeguato e il buono stato delle attrezzature, macchinari ed elettrodomestici in dotazione; in caso di necessità deve altresì provvedere a sue spese alla loro sostituzione e reintegro. La Ditta procede quindi a registrare negli appositi inventari di cui all'art. 23 quanto sostituito e reintegrato, che rimarrà quindi acquisito al patrimonio comunale.

In aggiunta ai dispositivi di sicurezza installati, opportune targhe, poste in punti strategici ed in particolare evidenza, devono attirare l'attenzione dell'operatore addetto alle macchine sulla necessità di osservare ben precise norme di comportamento. Una di queste dovrà stabilire il divieto di pulire, oliare o ingrassare a mano gli organi e gli elementi delle macchine quando sono in moto.

I dipendenti della Ditta devono essere edotti circa:

- gli interventi ed eventuali sostituzioni da eseguire a cadenze preordinate per permettere il corretto funzionamento dei macchinari;
- i controlli periodici da effettuarsi per verificare lo stato di conservazione degli impianti e delle apparecchiature elettriche;
- i controlli periodici da effettuarsi sui componenti soggetti a particolare usura e la inefficienza dei quali può dare luogo a situazioni di pericolo;
- le operazioni da effettuarsi prima della messa in marcia della macchina (friggitrice - grill elettrici - microonde ecc.).

La Ditta deve segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati.

ARTICOLO 26: STOVIGLIE, UTENSILI E PENTOLAME

L'Amministrazione Comunale fornisce la dotazione iniziale di stoviglie (piatti, bicchieri, contenitori...), posate, utensili da cucina, pentolame (gastronom, placche, ecc.).

La Ditta è tenuta a sostituire i pezzi rovinati o consunti per usura.

Si precisa che sono richiesti piatti in ceramica, coppette e bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox.

L'uso di stoviglie "usa e getta" è consentito solo in casi di estrema necessità, per cause di forza maggiore (es. guasti alle lavastoviglie, mancato funzionamento delle caldaie...).

La Ditta è tenuta inoltre alla fornitura del tovagliato a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina...).

Tutti gli imballaggi, utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari devono essere conformi alla normativa vigente, ossia al Reg. CE n. 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006, al D.M. 21/03/73 e al D.M. 26/04/1993, n. 220.

La Ditta è tenuta a produrre e a presentare su richiesta all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di conformità come previsto dall'art. 16 del Reg. CE 1935/04.

ARTICOLO 27: VIGILANZA E CONTROLLI

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo di durata della concessione, compete all'Amministrazione Comunale e ai Servizi dell'ASL o di altri organi ispettivi per i controlli igienico sanitari su alimenti, attrezzature e personale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. A tale proposito la Ditta deve consentire in ogni momento l'accesso ai locali di produzione dei pasti e ai magazzini di stoccaggio delle derrate, sia ai funzionari e operatori comunali incaricati, sia ai rappresentanti delegati dalla Commissione Comunale di Controllo della Refezione Scolastica (limitatamente ai locali dedicati al servizio scolastico), nonché alle autorità sanitarie.

I rappresentanti delegati della Commissione Comunale di Controllo della Refezione Scolastica hanno come compito il controllo della qualità/quantità dei pasti confezionati e serviti, anche tramite assaggio del pasto giornaliero presso i singoli plessi scolastici, della correttezza dei comportamenti e dell'abbigliamento del personale, del rispetto delle condizioni igieniche. Hanno altresì il compito di segnalare all'Amministrazione Comunale ogni disservizio rilevato nella preparazione, confezione e distribuzione dei pasti e in merito alle verifiche di cui sopra.

E' possibile richiedere all'ufficio Educazione e Formazione copia del Regolamento per il funzionamento della Commissione Comunale di Controllo della Refezione Scolastica.

Ai fini del controllo, la Ditta, oltre a dimostrare di avere in funzione un piano di autocontrollo delle proprie operazioni, della qualità delle materie prime in ingresso, e quant'altro meglio descritto nel manuale e nelle procedure di controllo previste dalla normativa vigente, è obbligata a mettere a disposizione del personale della vigilanza la documentazione necessaria e ad assicurare la collaborazione per l'espletamento delle operazioni di controllo che prevedono:

- ispezione dei locali, magazzini, attrezzature e quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato;
- la verifica della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti;
- la verifica della corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche.

L'incaricato comunale del servizio di controllo può:

- controllare il rispetto del menu proposto e delle relative grammature;
- richiedere, se necessario, agli uffici della ASL competente di procedere al prelievo di campioni di cibi o bevande per sottoporli ad analisi merceologiche, organolettiche e di carica batterica.

La Ditta ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni e sopralluoghi effettuati da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande e in genere dei servizi di ristorazione.

ARTICOLO 28: PRELIEVI E ANALISI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi la Ditta ha l'obbligo di conservare in modo corretto, presso i centri cottura e presso ogni singolo refettorio, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

La conservazione del campione del pasto rientra in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare; resta, tuttavia, un importante punto di verifica del processo produttivo.

Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. La Circolare n. 45/SAN della Regione Lombardia indica le procedure base per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nei centri cottura e in ogni luogo di consumo;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l'Amministrazione Comunale applicherà una sanzione di € 10.000 e, in caso di recidiva, potrà risolvere il contratto.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta deve obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese analisi qualitative, microbiologiche e chimiche. A tale proposito la Ditta deve individuare, qualora non ne disponga di uno proprio, un laboratorio di analisi per il controllo ed indicare la periodicità (che sarà oggetto di valutazione in sede di gara) delle analisi all'interno del progetto tecnico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, sia alle attrezzature utilizzate, sia al personale (tamponi palmari).

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmessi al competente ufficio del Comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL competente che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

ARTICOLO 29: PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore concernenti i servizi stessi, sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata, ove ne ricorra la fattispecie, e applicherà le seguenti penalità:

VIOLAZIONE	1^ EPISODIO RICHIAMO (dal 2^ episodio applicazione della penalità)	APPLICAZIONE DIRETTA DELLA PENALITA'	AMMONTARE DELLA PENALITA'
1. mancanza dei campioni dei pasti come previsto all'art. 28 del presente capitolato	NO	SI	€ 10.000
2. somministrazione errata di dieta speciale	NO	SI	€ 10.000
3. forniture con cariche microbiche oltre le norme o presenza di elementi chimici non consentiti	NO	SI	€ 6.000
4. contaminazione o insudiciamento dei pasti o delle materie prime	NO	SI	€ 6.000
5. etichettatura mancante delle materie prime utilizzate o non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente	NO	SI	€ 6.000
6. condizioni igieniche carenti, ossia mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate	NO	SI	€ 6.000
7. condizioni igieniche carenti, ossia mancato rispetto dei piani di sanificazione dei centri cottura, cucine e refettori	SI	NO	€ 6.000
8. condizioni igieniche carenti, ossia mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte degli addetti al servizio	SI	NO	€ 6.000
9. condizioni igieniche carenti, ossia mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale	NO	SI	€ 6.000
10. per sospensione del servizio o mancato preavviso	NO	SI	€ 6.000
11. per alimenti non corrispondenti al capitolato, ossia non conformi alle indicazioni merceologiche allegare al presente capitolato	SI	NO	€ 4.000
12. rinvenimento di prodotti scaduti nei luoghi adibiti al servizio	NO	SI	€ 4.000
13. forniture non corrispondenti alle grammature previste dal capitolato	SI	NO	€ 2.000
14. per mancato rispetto delle temperature dei pasti e delle derrate come previsto dalla normativa vigente in materia	SI	NO	€ 2.000
15. inosservanza della normativa e delle disposizioni delle competenti autorità sanitarie in ordine al trasporto dei pasti	NO	SI	€ 2.000
16. mancato rispetto di quanto previsto all'art. 30, comma 4 del presente capitolato	NO	SI	€ 2.000

17. mancata sostituzione del personale assente	SI	NO	€ 2.000
18. inosservanza della normativa o di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.	NO	SI	€ 2.000
19. menu non corrispondenti a quello concordato	SI	NO	€ 1.500
20. distribuzione insufficiente di pasti rispetto alle presenze rilevate non seguita da immediata reintegrazione	SI	NO	€ 1.500
21. ritardo ingiustificato superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	SI	NO	€ 500

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

In caso di mancata risposta scritta della Ditta nel termine stabilito, ovvero nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili, il Comune potrà procedere all'applicazione delle penalità suddette.

La sanzione e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione Comunale sono notificate alla controparte in via amministrativa.

Il provvedimento è assunto dal Dirigente dell'area Servizi alla Persona.

L'Amministrazione Comunale procederà al recupero della sanzione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento ovvero, in difetto, avvalendosi della cauzione.

La Ditta prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso venissero distribuite un numero di porzioni inferiori a quelle richieste, è fatto obbligo alla Ditta l'immediato reintegro delle stesse senza alcuna variazione di menu.

Nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di 5 volte in un mese verrà applicata, oltre a quelle eventualmente già stabilite, una sanzione pari al massimo previsto.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di n° 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5%.

La sospensione del servizio, ancorché comunicata e giustificata, dà in ogni caso all'Amministrazione Comunale la facoltà di provvedere con un servizio sostitutivo (anche a costi superiori) con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta concessionaria, oltre la penale eventualmente comminata.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una penale, la contestazione dell'inadempienza verrà comunicata alla Ditta per iscritto dal Dirigente dell'area Servizi alla Persona, unitamente alle misure riparatrici del danno. Qualora la Ditta non presentasse entro 8 (otto) giorni le proprie controdeduzioni e non dimostrasse di aver preso provvedimenti in merito, alla terza contestazione verrà applicata una penale pari a € 1.000,00.

Sono consentite variazioni al menu, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale, solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista;
- interruzione temporanea della preparazione per cause tecniche (mancanza di energia elettrica, gas metano, acqua...);

- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ARTICOLO 30: INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta se comunicate tempestivamente alle parti.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla Ditta, l'Amministrazione Comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta, l'Amministrazione Comunale deve essere avvisata per iscritto nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali (con un anticipo di almeno 5 giorni lavorativi). In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all' art. 29.

In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Comune) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di refezione scolastica, il Comune si impegna a dare preavviso alla Ditta con il massimo anticipo possibile.

ARTICOLO 31: REVISIONE PREZZI E PAGAMENTI

E' prevista la revisione prezzi periodica a norma dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

I prezzi saranno periodicamente revisionati, a partire dal mese di settembre 2016, dietro esplicita richiesta della Ditta e secondo le modalità specificate all'articolo 3 del presente capitolato.

Con i corrispettivi di cui agli articoli 12, 15 e 20 si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, la merenda nelle scuole dell'infanzia per gli aventi diritto, le spese accessorie e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione della concessione, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della fattura all'Ufficio Protocollo del Comune, previo riscontro di regolarità e conformità al servizio effettuato.

Eventuali ritardi nei pagamenti, non imputabili a volontà dell'Amministrazione Comunale, non comporteranno indennizzi o interessi di qualsiasi natura.

ARTICOLO 32: SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA PRIVACY

Il personale della Ditta è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

La Ditta si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ARTICOLO 33: RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO 81/2008

La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni e del D. Lgs. 151 del 26 marzo 2001.

La Ditta deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e dell'eventuale Medico Competente.

In particolare, l'art. 26, nel caso di affidamento di lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, introduce obblighi precisi sia a carico del committente che dei datori di lavoro delle ditte incaricate della esecuzione dei lavori.

I documenti di valutazione dei rischi e i check up di sicurezza delle strutture di proprietà comunale sono disponibili presso l'Ufficio Educazione e Formazione.

Inoltre, conformemente a quanto previsto al comma 3 ter dell'art. 26, non coincidendo il datore di lavoro delle Istituzioni Scolastiche con il committente della concessione, è stato redatto il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (cfr. allegato I, parte integrante del presente capitolato).

I datori di lavoro della Ditta e delle Istituzioni Scolastiche, prima dell'inizio dell'esecuzione della concessione, integreranno il suddetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata la concessione; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dalla Ditta, integra gli atti contrattuali.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il Centro di Cottura unificato presso la scuola primaria "Leonardo da Vinci", il self service "San Gerolamo" e le cucine dei singoli plessi scolastici, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale della Ditta, sia per le attività di approntamento dei pasti da servire agli utenti sia per le attività manutentive.

Per quanto riguarda invece l'attività che la Ditta svolgerà presso i refettori scolastici e nell'eventualità presso strutture destinate ad attività per minori organizzate/patrocinate dall'Amministrazione Comunale (consegna pasti e derrate, somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei tavoli) sono stati riscontrati rischi, derivanti da possibili interferenze tra il personale della Ditta, il personale delle scuole (o il personale operante in strutture sedi di iniziative per minori) e gli utenti presenti.

Nella formulazione dell'offerta economica si intende che la Ditta abbia tenuto conto dei costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

ARTICOLO 34: RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

La Ditta si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta concessionaria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi svolti in applicazione del presente capitolato.

La Ditta è responsabile dell'operato e del comportamento dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi utilizzati potessero derivare al Comune o a terzi.

La Ditta è pure responsabile, di fronte alla legge e ai regolamenti igienico-sanitari vigenti, della commestibilità dei prodotti forniti, del metodo di preparazione degli stessi, del loro confezionamento, nonché dell'idoneità sanitaria del personale dipendente.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi correlati al servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa di responsabilità civile RCT/O che tenga indenne la stessa di quanto sia tenuta a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta.

La polizza assicurativa deve prevedere le seguenti specifiche:

- massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (tre milioni di euro);
- espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale;
- prevedere una clausola per i danni derivanti da somministrazione di cibi e bevande;
- prevedere una clausola per la responsabilità civile derivante dalla conduzione e/o uso, a qualsiasi titolo o destinazione, di fabbricati compresi i relativi impianti ed attrezzature.

La Ditta si impegna, in occasione di ciascuna scadenza del contratto in argomento, a presentare al Comune la documentazione comprovante l'avvenuto pagamento del premio di rinnovo.

Copia di detta polizza deve essere consegnata al Comune per poter procedere alla sottoscrizione del contratto.

ARTICOLO 35: CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La Ditta deve versare, prima della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, in uno dei modi stabiliti dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

Tale cauzione definitiva vale come garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta concessionaria a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo, per l'Amministrazione Comunale, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere reintegrate dalla Ditta entro 15 giorni, in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato, pena la risoluzione del contratto.

Tutte le spese, imposte e tasse di gara e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessori e conseguente, sono a totale carico della Ditta.

ARTICOLO 36: DOMICILIO

La Ditta è tenuta a comunicare, prima dell'inizio della concessione, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio, nonché eventuali successive variazioni.

ARTICOLO 37: CANONE DI CONCESSIONE ED UTILIZZO DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

La Ditta è tenuta a corrispondere all'Amministrazione Comunale un canone annuale di concessione, che dovrà essere esplicitato nella formulazione dell'offerta economica. Il canone annuale minimo di concessione è pari a € 80.000 IVA esclusa.

Il Comune concede alla Ditta l'utilizzo dei locali e degli impianti di sua proprietà adibiti ai servizi di refezione oggetto del presente capitolato ed inoltre concede, previo regolare inventario di consegna, macchine, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei centri cottura

(presso la scuola Leonardo da Vinci e San Gerolamo) e nelle cucine dei plessi scolastici per l'esecuzione dei servizi.

La Ditta si obbliga a fare uso dei locali e delle attrezzature ricevute in consegna con ogni più attenta cura.

I locali anzidetti devono essere adibiti dalla Ditta esclusivamente allo scopo indicato nel presente atto; ogni diversa utilizzazione è vietata.

I locali e le attrezzature anzidetti potranno essere utilizzati dalla Ditta anche per la preparazione di pasti destinati ad altre utenze, compatibilmente con l'organizzazione dei servizi per il Comune di Vimercate, ossia garantendone i livelli di qualità richiesti.

In questa evenienza la Ditta è tenuta a darne comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 38: ONERI E COMPETENZE DELLA DITTA

Oltre a quanto prescritto la Ditta si impegna a provvedere:

a) alla fornitura di articoli complementari quali :

➤ per il servizio di refezione scolastica: tovaglioli e tovagliette di carta, piatti a perdere qualora si presenti un'improvvisa necessità (a causa di guasti agli impianti idrici o di lavaggio...) e quant'altro necessario al consumo dei pasti;

➤ per il self-service San Gerolamo: vassoi, tovaglioli e tovagliette di carta, piatti a perdere qualora si presenti un'improvvisa necessità (a causa di guasti agli impianti idrici o di lavaggio...) e quant'altro necessario al consumo dei pasti;

b) al pagamento ed eventuale volturazione delle seguenti utenze:

➤ servizio di refezione scolastica: gas cucina centro cottura e telefono (i costi relativi al consumo di energia elettrica e gas metano per riscaldamento sono compresi nel canone annuale minimo di concessione);

➤ servizio self service San Gerolamo: energia elettrica, gas, telefono.

c) a tutte le imposte e tasse senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualunque momento la Ditta per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;

d) a fornire all'Amministrazione Comunale la documentazione giustificativa necessaria onde permettere al Comune il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

Per documentazione giustificativa si intendono le fatture/bolle di consegna intestate alla Ditta di ristorazione o al Comune con indicato la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46).

ARTICOLO 39: DISPOSIZIONI PER IL TERMINE DELLA CONCESSIONE

I locali e le attrezzature verranno presi in consegna dalla Ditta all'inizio della gestione in concessione dei servizi e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale, rotture e danni ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle due parti o nominato dal Presidente del Tribunale di Monza.

ARTICOLO 40: CESSIONE E/O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

E' vietata, pena di risoluzione "de jure" del Contratto, la cessione, anche parziale e sotto qualsiasi forma e modalità, del presente contratto di servizio. E' vietato altresì il subappalto.

ARTICOLO 41: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa di danni, alla risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi:

- a) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore, ossia che non comportino responsabilità a carico della Ditta;
- b) comportamento abituale scorretto verso gli utenti da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- c) quando la Ditta si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento;
- d) quando la Ditta si renda colpevole di violazione delle norme del diritto del lavoro;
- e) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- f) per mancata reintegrazione della cauzione nel termine previsto all'art. 35;
- g) per reiterata violazione dei punti 1 (mancanza campioni) e 2 (somministrazione errata dieta speciale) indicati nell'articolo 29 del presente capitolato;
- h) per mancato avvio del servizio;
- i) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In caso di applicazione del presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento per l'ulteriore danno subito.

ARTICOLO 42: CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero insorgere fra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di concessione saranno rimesse al Tribunale di Monza.

ARTICOLO 43: DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature con cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata della concessione.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta tutte le deliberazioni, ordinanze, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

La Ditta è pertanto tenuta nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

E' dunque tenuta alla conoscenza e rispetto delle prescrizioni e indicazioni impartite dalla ASL Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti della Nutrizione U.O. Igiene della Nutrizione per quanto concerne grammature, schemi dietetici, menu, diete speciali per i servizi di refezione scolastica e refezione per anziani, nonché dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

ALLEGATO A - MEDIA DEI PASTI SERVITI NELLE SCUOLE ANNO SCOLASTICO 2013-14; SELF SERVICE SAN GEROLAMO, ANZIANI CENTRO DIURNO CORTE CRIVELLI E ANZIANI A DOMICILIO ANNO 2013

ALLEGATO B e C - LINEE GUIDA NUTRIZIONALI PER LA STESURA DEL CAPITOLATO D'APPALTO", PROMOSSE DA REGIONE LOMBARDIA ED ELABORATE DAL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICA DELLA ASL MONZA E BRIANZA

ALLEGATO D - MENU RELATIVI ALL'ANNO SCOLASTICO 2013-14 PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

ALLEGATO E – MERENDE SCUOLA DELL'INFANZIA

ALLEGATO F – GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI, CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU PER IL SERVIZIO SELF-SERVICE SAN GEROLAMO

ALLEGATO G – GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI E MENU PER ANZIANI (CENTRO DIURNO CORTE CRIVELLI E PASTI A DOMICILIO)

ALLEGATO H – ORGANICO DEL PERSONALE IMPIEGATO PER I SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2014-15 E SELF SERVICE SAN GEROLAMO ANNO 2014

ALLEGATO I – MATRICE DEI RISCHI INTERFERENZIALI – CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO A - MEDIA DEI PASTI SERVITI:

- NELLE SCUOLE ANNO SCOLASTICO 2013-14

- SELF SERVICE SAN GEROLAMO, ANZIANI CENTRO
DIURNO CORTE CRIVELLI E ANZIANI A DOMICILIO -
ANNO 2013

REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE	N. ISCRITTI NEL PLESSO	MEDIA PASTI GIORNALIERA (compresi gli adulti: insegnanti e bidelli)	GIORNI DI FUNZIONAMENTO
Infanzia Ponti	186	158	180
Infanzia Rodari	119	100	179
Infanzia Andersen	128	110	175
Infanzia Perrault	92	80	175
Infanzia Collodi	73	62	177
Primaria Filiberto	355	328	168
Primaria Da Vinci	181	171	168
Primaria Don Milani	257	251	165
Primaria Negri	180	150	134
Primaria Ungaretti	96	94	163
Secondaria 1° grado Manzoni	256	136 (2gg. sett.)	66
Secondaria 1° grado Calvino	236	104 (2gg. sett.)	65
Secondaria 1° grado Saltini	222	110 (2gg. sett.)	65
TOTALE	2461	1931	
MERENDE SCUOLE DELL'INFANZIA	N. ISCRITTI	MEDIA GIORNALIERA	GIORNI FUNZIONAMENTO
Infanzia Ponti	61	35	180
Infanzia Rodari	31	30	179
Infanzia Andersen	60	42	175
Infanzia Perrault	30	25	175
TOTALE	182	132	

ANZIANI	N. ISCRITTI	MEDIA GIORNALIERA	GIORNI FUNZIONAMENTO
Corte Crivelli	20	20	Tutto l'anno (lunedì-venerdì)
Pasti a domicilio	18	18	Tutto l'anno (lunedì-sabato)

SELF SERVICE SAN GEROLAMO	N. ISCRITTI	MEDIA GIORNALIERA	GIORNI FUNZIONAMENTO
Dipendenti Comunali		45	Tutto l'anno (lunedì-venerdì)
Esterni		30	Tutto l'anno (lunedì-venerdì)



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

LINEE GUIDA NUTRIZIONALI PER LA STESURA DEL CAPITOLATO D'APPALTO

a cura del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione Medica



INDICE

INTRODUZIONE pag. 4

RISTORAZIONE SCOLASTICA:
qualità nutrizionali delle materie prime e loro gestione pag. 6

CEREALI E DERIVATI pag. 8

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE pag. 11

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI pag. 24

PRODOTTI VARI pag. 29

ALLEGATO 1
Linee Guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard pag. 33

ALLEGATO 2
Linee guida per la formulazione di diete per patologie pag. 49



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Premessa

Scopo di questo documento, redatto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione in collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'ASL Monza e Brianza, vuole rappresentare uno strumento di supporto uniforme per le Amministrazioni Comunali e per le Scuole Private.

Esso comprende Indicazioni Nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto di cui fanno parte integrante gli allegati "Linee Guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" (Allegato 1) e "Linee Guida per la formulazione di diete per patologia" (Allegato 2), cui si può fare riferimento, tenendo comunque presente che ogni singola situazione ha delle proprie peculiarità per le quali va effettuata un'appropriata valutazione.

Il documento rappresenta una proposta che può essere migliorata con il contributo di tutti i destinatari ed aggiornata sulla base delle esperienze di applicazione.



INTRODUZIONE

Il capitolato rappresenta un punto di forza notevole del Servizio di Ristorazione Scolastica se viene visto come momento di scelta fondamentale per la qualità nutrizionale e non mirato soltanto agli aspetti economici.

E' il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente; esso va definito sia per i Comuni che per le Scuole Private che gestiscono il servizio con proprio personale ed acquistano soltanto forniture alimentari.

Il capitolato deve riportare:

- ✍ Criteri ispirati alla promozione della salute e alle esigenze sociali che contribuiscano alla tutela della salute dell'utenza.
- ✍ Requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito dei principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

(da Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica 2010)

Gli standard del servizio, il diritto all'accesso anche per utenti con particolari esigenze sanitarie ed etico religiose vanno sempre definiti ed esplicitati, nonché dichiarati a tutti gli utenti, alle Commissioni Mensa attraverso una carta del servizio che rappresenta gli impegni che l'Ente intende assumersi e far assumere ai propri appaltatori. Il capitolato rappresenta pertanto un'occasione per definire dei requisiti che, oltre a garantire la qualità igienico nutrizionale degli alimenti, possano promuovere comportamenti alimentari corretti e perseguire obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente che sono strettamente correlati all'idea di sostenibilità, legata all'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente, considerando anche gli aspetti etici della produzione e del consumo. Il salto da operare sul piano culturale è, pertanto, quello di sensibilizzare le nuove generazioni su un'idea di qualità complessiva che coinvolga il benessere del singolo, ma anche quello dell'ambiente da cui ottiene le risorse.

Fondamentali diventano quindi una serie di principi:

- ✿ Sicurezza
- ✿ Rispetto del gusto
- ✿ Validità nutrizionale del pasto
- ✿ Rispetto della cultura alimentare locale
- ✿ Rispetto dell'ambiente e delle risorse in tutte le fasi della ristorazione
- ✿ Gratificazione nel consumo
- ✿ Economicità a parità di qualità



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Una ristorazione di qualità presuppone una scelta oculata delle materie prime in sede di capitolato d'appalto e, in seguito, una gestione che sia attenta non solo a fornire pasti adeguati dal punto di vista nutrizionale, ma anche graditi al gusto. In quest'ottica deve essere ripensato il servizio di ristorazione: il bambino non pensa al cibo come fonte di salute o di rischio, ma cerca di soddisfare in primo luogo il gusto che gli deriva da un alimento: i piatti devono soddisfare tutti i suoi bisogni, non solo quanto mangia, ma anche come mangia. Anche il tempo dedicato al pasto deve essere rispondente alle esigenze dei bambini.

E' importante che i menù offerti nonché le diete speciali siano elaborate da personale competente e adeguatamente formato.

Dal punto di vista della qualità nutrizionale del pasto, rappresenta sicuramente un valore aggiunto l'inserimento di:

- ↳ **Alimenti a filiera corta o a chilometro zero (km 0)**, cioè alimenti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali, premiando i prodotti locali. In particolare per i prodotti ortofrutticoli il tenore di elementi nutritivi è inversamente proporzionale al tempo trascorso tra il raccolto ed il consumo (più tempo passa, come succede per prodotti che arrivano da lontano, più alcuni elementi nutritivi tendono a diminuire). L'utilizzo di prodotti locali permette inoltre di seguire la stagionalità di frutta e verdura e di mantenere vive alcune tradizioni alimentari locali. Chiaramente la scelta del Km 0 o della filiera corta deve avvenire nel rispetto della qualità degli alimenti.
- ↳ **Alimenti biologici/alimenti DOP-IGP.**
- ↳ Merende a base di frutta o yogurt in coerenza con il Progetto Ministeriale Frutta Snack.
- ↳ Inserimento, qualora sia possibile, di macchine distributrici di snack salutari all'interno delle scuole.



RISTORAZIONE SCOLASTICA:

qualità nutrizionale delle materie prime e loro gestione

In questo documento ci si sofferma sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti che dovrebbero essere presenti in una tabella dietetica standard. Occorre tener presente che gli aspetti nutrizionali e qualitativi dei singoli alimenti devono essere visti nel contesto della tabella dietetica e di quelle che sono le indicazioni per una corretta alimentazione, cioè varietà e frequenza di consumi, nell'ottica di una riduzione dell'apporto di grassi saturi e del contenimento degli zuccheri semplici.

Questo determina che, nelle scelte per l'elaborazione della tabella dietetica, venga data la preferenza ad alimenti apparentemente più poveri nutrizionalmente (es. legumi, carne bianca), ma con impatto migliore sulla prevenzione delle malattie cronico degenerative e con un'influenza meno negativa sul metabolismo.

Verranno omessi i riferimenti normativi in quanto requisiti imprescindibili nella formulazione del capitolato.

CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI

Come stabilito dalle Linee Nazionali per la Ristorazione Scolastica (2010), esistono alcuni criteri dai quali non si può prescindere per garantire un'adeguata sicurezza igienico sanitaria e nutrizionale da:

- Definizione di un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale evitando di avere un'eccessiva scorta in magazzino, soprattutto se di merci deperibili.
- Approvvigionamento da fornitori che possano certificare la qualità dei loro prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione di qualità e di regole di buona pratica.
- Presentazione in confezioni sigillate, integre, pulite, senza anomalie visibili tipo rigonfiamenti, ruggine, sporcizia, e devono riportare tutte le indicazioni previste in materia di etichettatura. Tutti i prodotti forniti devono presentare materiale a contatto con alimenti (packaging) conforme alla normativa vigente (Regolamento CE 2023/2006).



GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

La gestione delle materie prime richiede alcune regole, al fine di garantire la completa sicurezza igienico sanitaria. Nel capitolato per la fornitura delle materie prime per ogni tipo merceologico di prodotti considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

1. **Prescrizioni di legge:** sono da considerarsi elementi vincolanti e obbligatori tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se gli stessi non sono espressamente descritti in capitolato.
2. **Specifiche tecniche:** prendono in considerazione alcune caratteristiche ritenute indispensabili dall'ente appaltante per qualificare il prodotto offerto (es. alimenti biologici, DOP, IGP, filiera corta etc). Questo tipo di specifiche riguarda anche il tipo di materia prima (fresca, surgelata, sottovuoto).

A completamento delle specifiche tecniche, dovranno essere definite nel capitolato d'appalto delle regole procedurali di gestione delle materie prime quali:

- ∞ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Per ciò che riguarda le derrate non deperibili, si dovranno evitare scorte abbondanti che implicino uno stoccaggio prolungato della merce. Per i prodotti deperibili le forniture dovranno essere organizzate in modo da garantire i requisiti di freschezza al momento del consumo.
- ∞ Al concetto di razionalizzazione è strettamente legata la **Calendarizzazione** degli acquisti che deve essere stabilita in base alla vita residua della merce, che non dovrà superare un ben definito intervallo, stabilito contrattualmente.
- ∞ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto: occorre acquisire delle pezzature che soddisfino la necessità giornaliera senza avanzi.
- ∞ **Mantenimento** dell'integrità delle confezioni fino al momento del loro utilizzo.
- ∞ **Divieto** di utilizzo di prodotti per i quali, nel momento della preparazione, sia stato superato il tmc (termine minimo di conservazione) o la data di scadenza.
- ∞ **Divieto** di congelare in proprio i prodotti freschi a meno che il manuale HACCP documenti l'assenza dei rischi igienico sanitari e nutrizionali, attesi per questo tipo di pratica.

Di seguito, adesso, è prodotto un elenco delle più comuni materie prime che normalmente entrano nell'alimentazione umana. Queste sono descritte con le loro principali caratteristiche merceologiche e qualitative, al fine di permettere confronti tra esse.

È importante, però, tener presente che la qualità merceologica da sola non è parametro sufficiente per determinare la scelta di un alimento da inserire in una tabella dietetica, in quanto per questo è necessario considerare piuttosto la qualità nutrizionale dell'alimento secondo le indicazioni ben specificate nell'Allegato 1 delle presenti Linee Guida, che ha il titolo "Linee Guida per la formulazione di Diete Standard".



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

CEREALI E DERIVATI



CEREALI MINORI (AVENA, ORZO PERLATO, FARRO, MIGLIO, KAMUT)

Deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

Possano essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, insalate fredde.

L'introduzione di cereali minori permette di integrare ed aumentare l'apporto di fibre.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco. La polenta si presta all'elaborazione di ottimi piatti unici.

FARINA TIPO "OO" o "O" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

PANE

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'uso e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Con nota della Regione Lombardia pervenuta in data 18 febbraio 2011 prot. H 1.2011.0005388 - avente per oggetto: *promozione dell'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute"* - si chiede a tutte le ASL di promuovere e di aderire all'iniziativa del Ministero della Salute nell'ambito delle Ristorazioni Scolastiche sull'utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale.



L'eccessivo consumo giornaliero di sale è infatti uno dei principali responsabili dell'insorgenza di ipertensione arteriosa e di malattie cardiovascolari, oggi sempre più diffuse anche in giovane età e che è bene prevenire con una corretta educazione alimentare, già dalla prima infanzia.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

I **CEREALI INTEGRALI** rispetto ai cereali raffinati presentano un contenuto di proteine e di fibre più elevato ed un contenuto di carboidrati più basso. La fibra svolge diverse funzioni utili all'organismo, in particolare da senso di sazietà, stimola l'attività intestinale e rallenta l'assorbimento di carboidrati, colesterolo, acidi grassi. L'introduzione di alimenti integrali nell'alimentazione dei bambini, considerando che in genere assumono poca verdura e frutta, permette di integrare ed aumentare l'apporto di fibre.

PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. Al momento della distribuzione deve avere consistenza ed elasticità.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled: il *risone* viene sottoposto a trattamento idrotermico, messo a bagno in recipienti di acqua calda, poi trattato con vapore ad alta pressione e segue rapida essiccazione.

Questo trattamento comporta che i sali minerali vengano dirottati verso il nucleo di amido, dove rimangono anche dopo che il riso è stato raffinato. Questo ne aumenta le proprietà nutrizionali.

Il riso deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei), dovrà essere resistente alla cottura. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.



Il riso è un alimento con un elevato indice glicemico, il cui utilizzo deve essere limitato a non più di una volta alla settimana.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "O" e/o "OO", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Deve essere consegnata in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.





ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI BOVINE



Devono provenire da bovino adulto (vitellone) o vitello, intendendo per vitello un animale appartenente alla specie bovina, macellato prima dell'ottavo mese di vita, la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi.

Le carni bovine refrigerate, confezione sottovuoto, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, con particolare riguardo all'etichettatura e tracciabilità del prodotto. Il consumatore finale deve essere a conoscenza della provenienza di ciò che sta consumando.

Caratteristiche delle carni bovine:

- vitellone (animale di età superiore agli otto mesi) colore rosso vivo, consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso bianco avorio, sapidità e tenerezza.
- vitello (animale di età inferiore agli otto mesi), colore rosa (una colorazione troppo chiara è indice di animale anemico), consistenza soda, grana fine, tessuto adiposo bianco, sapidità e tenerezza.

I tagli devono provenire da classi di conformazione E-U-R (classi che si possono definire da buono a discreto) con buono stato di ingrassamento n°3-4, indice di buona salute dell'animale.

Si informa che la classe di conformazione S (super) è difficilmente riscontrabile in commercio con costi esosi.

Le carni confezionate devono presentare un involucro integro, trasparente, etichettatura regolare, non devono presentare macchie, corpi estranei, segni di contaminazioni secondarie a lavorazioni.

Le carni di vitellone apportano un quantitativo di sali minerali, soprattutto ferro utile per l'accrescimento, e vitamine superiori a quelle di vitello, inoltre le metodiche di allevamento per il vitello possono portare ad un maggior rischio di residui nelle carni. La *filiere corta* ed il *prodotto italiano* sono da preferire, in quanto sottoposti a regolare vigilanza da parte degli organi di controllo (Dipartimento di Prevenzione Veterinaria) in ogni loro fase, inoltre tempi brevi tra la produzione e la somministrazione, consentono di mantenere un livello superiore qualità.

Modalità di scongelamento: deve avvenire lentamente in cella frigorifera ad una temperatura tra +0° e +4 C°. Una volta scongelata la carne deve essere consumata in giornata.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

CARNI AVICUNICOLE



Le carni avicunicole devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, comprensiva di etichettatura e tracciabilità (per le carni avicole) del prodotto. Sono da preferire carni di *filiera nazionale*, possibilmente *filiera corta*. Le carni si devono presentare di colore rosato- giallo, consistenza soda, esente da ematomi o petecchie, prive di odori e sapori anomali. Le parti anatomiche con cute devono presentarsi prive di piume , fratture o lesioni esterne. L'approvvigionamento è condizionato dall'attrezzatura a disposizione, ma è auspicabile un consumo entro 2/3 giorni dal ricevimento merce.

Il ciclo produttivo delle carni avicunicole, viene realizzato con una alimentazione forzata, per poter avere in breve tempo un incremento ponderale economicamente significativo degli animali. L'età di macellazione precoce, circa 1 mese per i galletti e 3 mesi circa per i polli e conigli, porta ad avere carni tenere ma immature , quindi con un apporto proteico, di vitamine e sali minerali inferiore alle carni rosse.

CARNI SUINE



Nel corso degli anni, una accurata selezione e una alimentazione mirata, ha portato a sviluppare delle razze di suino pesanti, con un contenuto di grassi nelle carni, prossimo al 6-7%, ma soprattutto ad un cambio dello stesso, a favore di ac. grassi insaturi, ricchi soprattutto di omega-3, grassi cosiddetti buoni. La carne di suino è inoltre fonte di proteine di ottima qualità, ferro, zinco, selenio, vitamine del gruppo A, B12 e ac.folico. Le carni si devono presentare di colore rosa chiaro, omogeneo, senza zone di colorazione anomale, una superficie di taglio asciutta, il grasso di colore bianco e consistenza soda.

I tagli non devono presentare sierosità e flaccidità del tessuto muscolare.

Sono da preferire carni provenienti da allevamenti nazionali, tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne , dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

PRODOTTI DI SALUMERIA

L'affettatura dei salumi, qualora non siano confezionati già affettati, deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento del consumo e dedicare a loro una affettatrice specifica, è buona norma affettare prima i prodotti cotti poi i prodotti crudi.

Se il prodotto è fornito già affettato, la confezione deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e si deve preferire il confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

SALAME MILANO

Uno tra i più conosciuti salumi italiani, il **Salame Milano** è anche noto come *Crespone*. Deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine *a grana di riso* e insaccato in crespone di suino o, data la produzione su larga scala ormai estesa a tutto il territorio nazionale, in budello sintetico.

È un prodotto di dimensioni notevoli, insaporito semplicemente con sale e aromi quali pepe e aglio.

La stagionatura è tra le più lunghe e varia dalle 3 alle 9 settimane in relazione al diametro del salume, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra. Nel corso degli anni, una accurata selezione ed una alimentazione mirata, ha portato ad una produzione di suini con carni dal contenuto in acidi grassi insaturi (ac. linoleico e ac. linolenico) precursori degli omega 3 e 6. Il salame apporta un quantitativo di lattobacilli (introdotti nell'alimento dal produttore per contrastare i batteri patogeni), a parità di peso, superiore a quello contenuto negli yogurt.



BRESAOLA

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), ottenuto esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi ed i quattro anni.

Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola (ovvero la fesa, la punta d'anca, la sottofesa, il magatello, il sottosso o noce), vengono sottoposte ad una stagionatura di almeno 3/8 settimane. *Per la produzione della bresaola della Valtellina IGP si possono utilizzare le carni di bovini di provenienza europea e mondiale (Es. zebù di provenienza brasiliana).*

Il prodotto deve avere consistenza soda ed elastica; aspetto al taglio compatto e assente da fenditure, tendini, aponeurosi e grasso; colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; profumo delicato e leggermente aromatico; gusto gradevole, mai acido.

Può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

In etichetta deve essere riportata la designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" in caratteri chiari ed indelebili. Tale designazione deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

La temperatura di conservazione è preferibilmente tra +4° e +6°.



PROSCIUTTO COTTO

In vendita si trovano le più varie tipologie di prosciutti cotti o similari (es. spalla cotta, ricomposto, cook in ecc.) è da porre particolare



ASL Monza e Brianza

attenzione alla dizione di prosciutto cotto prodotto da cosce suine intere, riportato in etichetta.

La produzione del prosciutto cotto avviene con l'utilizzo di macchine siringatrici per apportare sottoforma di salamoia i conservanti (essenziali per eliminare il pericolo clostridium botulinum), gli aromi, a volte i polifosfati (che servono a trattenere acqua e sono un indice indiretto di produzioni di basso costo e alta resa). L'incremento del peso e la qualità del prodotto finale è in relazione alla percentuale di salina introdotta (prodotti ad alta resa hanno alte percentuali di siringatura).

Un prodotto di buona qualità dovrebbe essere prodotto senza polifosfati e, nel caso di destinazione a diete particolari, anche senza caseinati e/o latte in polvere.

Deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità, che deve essere lavorata in macelli, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione italiani autorizzati.

Deve avere sapore gradevole, dolce, assenza di gusti acidi, di rancido o comunque anomali.

Colore e profumo caratteristici, uniforme, rosato.

Tenuta della fetta: la fetta di 2 mm di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli.

Deve essere esente da macchie tra le masse muscolari, da parti cartilaginose, da aree vuote e rammollimenti.

Al taglio la carne deve essere rosa e chiara, compatta e il grasso bianco, sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi di media pezzatura (6-8 kg) devono essere confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati, entro i quali non deve esserci eccessiva presenza di liquido.

Si possono accettare forniture con ancora 60 giorni di conservazione; il prodotto una volta aperto deve essere consumato in tempi brevi.

La temperatura di conservazione è tra +0° e +4°, o temperatura imposta dal produttore. preferibilmente tra +4° e +6°.



PROSCIUTTO CRUDO

Nel corso degli anni, una accurata selezione ed una alimentazione mirata, ha portato ad una produzione di prosciutti con un maggior contenuto in acidi grassi insaturi (ac.linoleico e ac.linolenico) precursori degli omega 3 e 6.

Prodotto ottenuto da cosce fresche di suino che hanno i requisiti previsti dalle prescrizioni produttive.

E' da preferire il prosciutto DOP di produzione nazionale riportante il marchio, impresso a fuoco sulla cotenna, del Consorzio di tutela.

La superficie deve essere esente da eccessivi ammuffimenti, da colorazioni anomale, da irrancidimenti della cotenna.

E' caratterizzato da colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco delle parti grasse, gusto delicato e dolce, poco salato, aroma tipico.

La stagionatura del prodotto deve essere di almeno 12 mesi, a seconda della pezzatura. Una maggior stagionatura porta ad un aumento della digeribilità del prodotto, in quanto si avviano dei processi enzimatici di degradazione proteica.



La data di produzione deve essere indicata su un sigillo metallico.

Se disossato, deve essere ben pressato e in confezioni integre.

La temperatura di conservazione è tra +0° e +4° per i prodotti a pezzi sottovuoto, o temperatura imposta dal produttore.

WURSTEL

I wurstel sono salumi che apportano discrete quantità di proteine, vitamine, sali minerali e non troppi grassi. Sono quindi un salume che può essere utilizzato, molto saltuariamente, come ingrediente per piatti unici o come secondo piatto accompagnato da verdure.

Nel caso di utilizzo di wurstel, la raccomandazione è di non inserire wurstel di pollo, in quanto ottenuti da carne separata meccanicamente dalle carcasse dei volatili alla quale vengano aggiunti esaltatori di sapidità, aromi e additivi quali polifosfati, glutammato e nitrato di sodio. E' pertanto meglio utilizzare quelli di solo suino, valutandone la provenienza e la presenza di soli aromi naturali. La carne separata meccanicamente deve sempre essere indicata in etichetta.



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Secondo quanto stabilito dal pacchetto d'igiene, per prodotto a base di latte s'intendono: i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte. Per prodotti lattiero-caseario si intendono i prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte. Per prodotti composti di latte si intendono i prodotti in cui nessun elemento sostituisce o intende sostituire un costituente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario è parte essenziale, o per la sua quantità, o per il suo effetto, che caratterizza il prodotto. I gelati contenenti latte e suoi derivati sono considerati prodotti composti di latte.



LATTE

Prodotto ottenuto dalla mungitura di bovine in buono stato di salute e di nutrizione.

Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero (contenuto in grasso non inferiore al 3,5%), parzialmente scremato (contenuto in grasso compreso tra 1,5% e 1,8%), scremato (contenuto in grasso non superiore al 0,5%). È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o negli spuntini).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT.



YOGURT

Lo yogurt è un derivato diretto del latte, dal quale eredita le proteine, i sali minerali e le vitamine, inoltre il lattosio viene scisso in galattosio e glucosio rendendolo facilmente digeribile. I lattobacilli in esso contenuti, contribuiscono a riequilibrare la microflora intestinale.

Sono da preferire gli yogurt naturali, con frutta, privi di additivi, conservanti e coloranti.



FORMAGGI

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, dato le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

Il prodotto stagionato, ha già subito per opera della stagionatura quanto in natura farebbe nell'organismo l'enzima lattasi, il prodotto risulterebbe maggiormente digeribile e accettabile alle persone intolleranti al lattosio. Il prodotto stagionato inoltre risulta più ricco di sali minerali, vitamine e di facile conservazione. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue, sono da *preferire i prodotti tipici italiani*.

Formaggi freschi

I formaggi freschi consigliati per il menù della refezione scolastica sono: crescenza, mozzarella, ricotta di vacca.

Le ricotte vengono prodotte sia con latte vaccino, sia ovino, caprino o di bufala o miste. La ricotta è un pro di coagulazione delle proteine eseguito ad un'alta temperatura (80-90°C) con una acidificazione del siero per catalizzare la coagulazione. Le proteine presenti sono per la maggior parte: albumina e globulina. La ricotta non si può definire prodotto caseario ma va classificata come latticino. TMC almeno 15 gg dalla data di consegna. Sono consigliabili le confezioni monodose.

Formaggi stagionati

I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque, se

sono prodotti che vengono consumati saltuariamente, è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste, la vita del prodotto è determinata dall'OSA.

Per i formaggi a crosta fiorita è buona prassi eliminare la crosta per la possibile presenza di patogeni (es. *Listeria m.*)

I formaggi tipo grana dovranno provenire da consorzi riconosciuti.

Sono definiti formaggi a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato. I formaggi tipo grana hanno un alto contenuto in calcio,



elemento fondamentale per le ossa in crescita dei ragazzi o per prevenire l'osteoporosi negli anziani.

I **formaggi stagionati** consigliati per il menù della refezione scolastica sono: asiago, grana padano, parmigiano reggiano, fontina, montasio, taleggio.

Formaggi fusi

I formaggi fusi sono dei derivati industriali che si ottengono per fusione a caldo (90 °C) per lo più **utilizzando gli scarti degli altri formaggi**, come Bel paese, Emmenthal, Cheddar, Gouda, Edam, Fontina e Provolone.

Furono inventati in Germania alla fine del 1800 per aumentare la conservabilità dei prodotti esportati oltreoceano, e oggi sono una realtà industriale considerevole. Il primo brevetto per i formaggi fusi fu della Svizzera Gerber nel 1910; ma è la statunitense Kraft a brevettare nel 1930 le sottilette ed il confezionamento in film plastici negli anni '50 e '60.

Sono formaggi fusi **le sottilette, i formaggini, ecc.** Durante la lavorazione possono essere aggiunti *burro, margarina* e **vari additivi chimici** come *conservanti, coloranti*, ma soprattutto **sali di fusione** (*fosfati, polifosfati e citrati*) necessari per facilitare la fusione e mantenere l'idratazione della pasta.

Nonostante i formaggini e le fette per i toast siano identificati come prodotti per bambini, la presenza dei polifosfati rende questi prodotti industriali poco adatti alla loro alimentazione e a quella degli anziani, in quanto riducono l'assorbimento intestinale del calcio. Il loro contenuto minimo di sostanza grassa varia dal 42% al 35%, a seconda della provenienza dei formaggi di partenza.

Formaggi molli

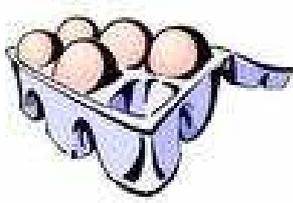
La Robiola è un formaggio italiano a pasta molle prodotto con latte vaccino, caprino ed ovino, anche misti in proporzione variabile.

Le caratteristiche della robiola variano a seconda della regione e la forma può essere cilindrica o quadrata. Ha sapore acidulo e delicato ed è facilmente spalmabile.

Formaggi a pasta filata

I formaggi a pasta filata sono quei formaggi come la **mozzarella** o la **scamorza**, il cui processo di produzione prevede il riposo della cagliata ancora immersa nel siero di latte caldo per alcune ore. Questo metodo permette al caglio di diventare malleabile (*filante*) in modo tale da essere lavorato a mano senza essere posto negli stampi da formaggio.

Le modalità di conservazione delle mozzarelle devono essere rispettate, una volta aperta la confezione, in particolar modo quelle in confezioni multiple, devono essere tenute a temperatura di refrigerazione; negli ultimi anni, è balzata alla ribalta una mozzarella di colorazione blu, causata da un batterio non patogeno lo *Pseudomonas fluorescens*.



UOVA

Le uova da consumare fresche, dovranno essere di categoria A Extra o A.

Sulla confezione devono comparire queste indicazioni:

- A. Il nominativo del centro d'imbballaggio
- B. Il numero delle uova
- C. La categoria di qualità relativa alla "freschezza"
- D. La categoria di qualità relativa al peso
- E. La data di deposizione delle uova e la data ultima per l'immissione delle uova al consumo (in genere gg. 9)
- F. Le indicazioni della scadenza, e cioè la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro il ... " (in genere, due settimane dopo la data ultima per l'immissione delle uova al consumo)
- G. Sistema di allevamento delle galline ovaiole, e codice per la tracciabilità

Recentemente, la legge Alemanno, in vigore dal 04/04/2004, ha introdotto un codice alfanumerico di 11 lettere, che utilizza la prima lettera per l'indicazione del sistema di allevamento e le restanti 10 per la tracciabilità.

Il codice ha un formato generico di questo tipo, **x yy zzz ww jji**, dove:

- x** individua il sistema di allevamento delle galline ovaiole.
- Yy, zzz, ww** individuano rispettivamente Stato di produzione, Codice Istat del Comune e sigla della Provincia di ubicazione del produttore.
- jji** è il codice identificativo del singolo allevamento di produzione.

I sistemi di allevamento sono codificati come segue:

- 0** = biologico
- 1** = all'aperto
- 2** = a terra
- 3** = in gabbia

Esempio: 1 IT 084 SA 123, dove:

- 1:** individua il metodo di allevamento delle galline ovaiole (all'aperto);
- IT:** Italia, ovvero nell'esempio, lo Stato di produzione;
- 084:** Codice Istat del Comune di ubicazione del produttore (Cava de' Tirreni);
- SA:** sigla della provincia di ubicazione del produttore;
- 123:** codice identificativo del singolo allevamento di produzione.

Le uova fresche (categoria A) rimangono tali per 3-4 giorni, se conservate fuori dal frigorifero; la freschezza dura molto di più se, appena comprate, sono messe in



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

frigorifero ad una temperatura compresa tra -1°C e $+1^{\circ}\text{C}$; a temperature inferiori a -3°C le uova congelano.

Classificazione per categorie di PESO :

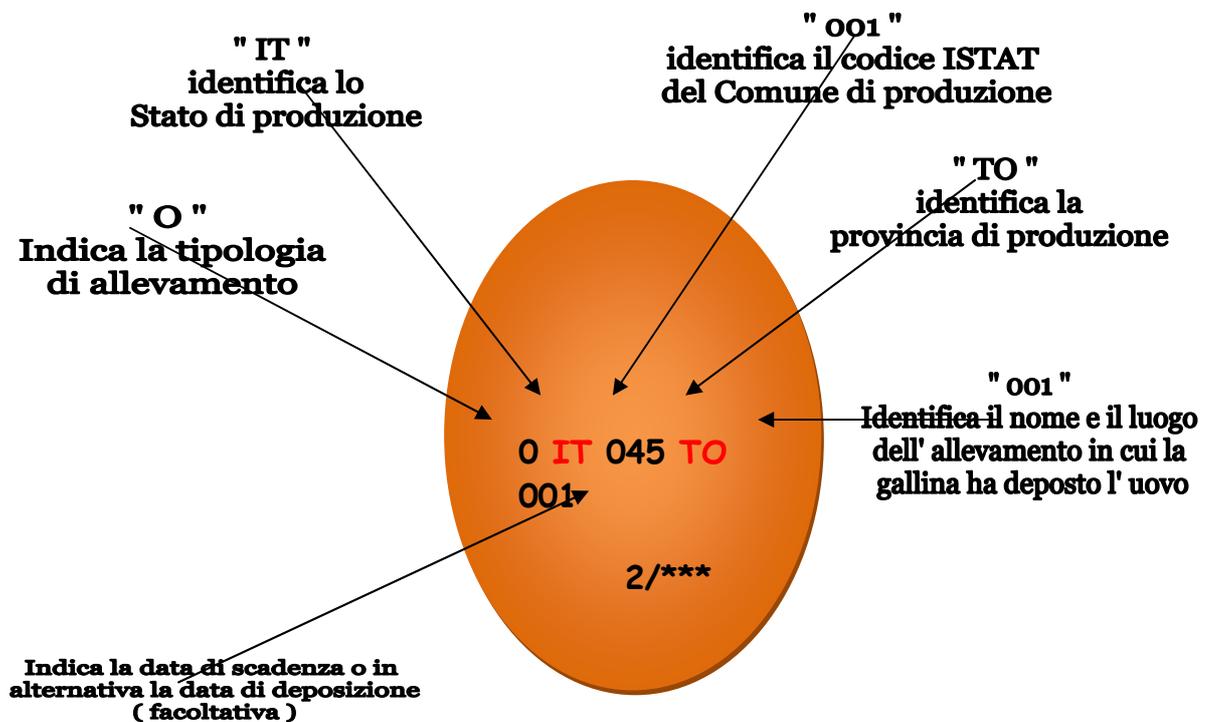
XL grandissime, oltre i 73 g;

L grandi, da 63 g a 73 g;

M medie, da 53 g a 63 g;

4.S piccole, meno di 53 g.

Per tutte le preparazioni alimentari è preferibile utilizzare prodotti pastorizzati , in confezioni originali, e possibilmente per un consumo giornaliero. Le confezioni una volta aperte, sono da mantenere a temperatura di refrigerazione non superiore ai $+4^{\circ}\text{C}$, e da consumare nel più breve tempo possibile.



Uova pastorizzate

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

PRODOTTI ITTICI



PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI O SURGELATI

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di frescume o odore ammoniacale (specificatamente nei crostacei o nei selacei (squali come palombo, verdesca e smeriglio) e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Devono provenire da stabilimenti comunitari ed extracomunitari autorizzati, in cui si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli delle normative vigenti.

Il prodotto è privo di pelle e nelle confezioni non sono presenti corpi estranei.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18°C ; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

UTILIZZO

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e $+4^{\circ}\text{C}$, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Le allerte alimentari degli ultimi anni, hanno evidenziato un aumento dell'accumulo di mercurio o metalli pesanti, nei prodotti della pesca, in particolar modo nei grossi predatori (spada, palombo, smeriglio, tonno ecc.) e del contenuto di diossina nei pesci di lago (es. anguilla, pesce persico). Questi metalli residuano nell'organismo per molti anni, la diossina, si accumula nel grasso ed ha un tempo di emivita di circa 10 anni. I prodotti della pesca dei mari nordici (es. merluzzo) hanno una minor possibilità di essere contaminati da residui di metalli pesanti.

Il pesce azzurro risulta essere la migliore scelta per le qualità organolettiche apportate nella dieta. La conformazione del territorio, tipico italiano, e la collocazione di porti ed aree di pesca in quasi la totalità delle regioni, facilita la distribuzione di prodotti ittici appena pescati e ancora con la fragranza del mare e con requisiti nutritivi superiori.



*Il **Pangasio** è un pesce d'acqua dolce, allevato in Vietnam. L'acquacoltura avviene in gabbie galleggianti all'interno delle quali questi pesci vengono alimentati con resti di vegetali, invertebrati ed altri pesci, in quanto hanno una dieta onnivora. Nonostante i sistemi ed i metodi di allevamento, non sono emersi, ad oggi, inconvenienti igienico sanitari che ne impediscano il consumo e quindi il pesce Pangasio può rientrare tra le possibili scelte di prodotti ittici utilizzati nelle mense scolastiche e, più in generale, della ristorazione collettiva. Tale pesce ha però una composizione chimico/nutrizionale differente rispetto alla maggior parte delle specie ittiche consumate generalmente sulle nostre tavole, soprattutto il pesce azzurro.*

In particolare, il Pangasio ha un tenore d'acqua più elevato, associato ad un valore di proteine leggermente inferiore e, soprattutto, una quantità di acidi grassi saturi elevata (41,7 – 47,8% dei grassi totali), mentre i grassi Omega 3 sono contenuti in quantità minima (2,6 – 6,7% dei grassi totali).

Ci sono evidenze cliniche ormai chiarissime che dimostrano la correlazione tra gli acidi grassi saturi e l'insorgenza di malattie cardiovascolari e che gli Omega 3 svolgano un'azione protettiva a livello vascolare.

È proprio per incrementare l'introduzione di tali nutrienti protettivi, che l'U.O. Igiene della Nutrizione di questa ASL insiste da anni per l'inserimento settimanale del pesce nelle tabelle dietetiche formulate per le mense scolastiche.

Ciò premesso, l'U.O. di Nutrizione, non ritiene soddisfacente, ai fini degli obiettivi che si pone, sostituire il classico piatto di pesce “nobile” ricco di Omega 3 e povero di acidi grassi saturi con altri pesci, quali il Pangasio, che non garantiscono la qualità nutrizionale attesa.

Nulla osta, di contro, che il Pangasio, possa essere utilizzato in sostituzione di una porzione di carne o di salumi, nei confronti dei quali ha l'indubbio vantaggio di avere una composizione lipidica comunque più favorevole.

In ogni caso le decisioni vanno prese in sede di definizione del capitolato.

TONNO IN CONSERVA

Il tonno, come tutti i grossi pesci predatori, accumula, assumendolo dai pesci ingeriti, una grossa quantità di mercurio nelle proprie carni. Il tonno a pinne gialle o albacares, essendo un predatore vorace, ed arrivando ad una dimensione superiore alla media, accumula una quantità di mercurio maggiore rispetto agli altri tipi di tonno, di dimensioni inferiori e di minore voracità (Es. Skipjack, Alalunga, tonno rosso). E' quindi consigliabile, limitare il consumo di tonno in scatola e indirizzare l'acquisto verso prodotti con minor contenuto di mercurio, quale salmone o pesce azzurro e con maggior contenuto di omega 3 .

Lo scatolame, in particolare le confezioni di grosse dimensioni, che non terminano in una unica somministrazione ma rimangono aperte per più giorni, possono essere mal gestite e conservate ad una temperatura non ottimale, possono così essere causa della sindrome sgombroide, dovuta all'elevato contenuto in istamina, sostanza di denaturazione proteica elaborata da microrganismi patogeni.

Sono consigliabili le confezioni monodose.



PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i



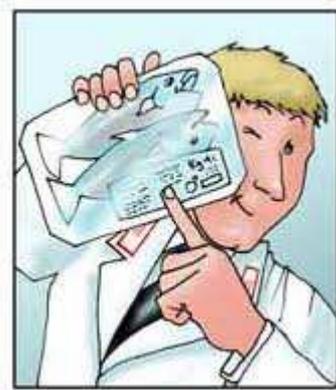
prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura

ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

Tab. - Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari.

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	} $+3^{\circ}\text{C}$
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)



PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.



LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



LEGUMI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

Possono essere consumati sia secchi che surgelati.

Sono alimenti ricchi di proteine, carboidrati, fibre, vitamine del gruppo B e vit. C e sali minerali, in particolare calcio, fosforo, ferro e potassio. I grassi presenti in minime quantità, tra il 2 e il 3%, tranne che nei ceci (5%) e nella soia (intorno al 20%), sono prevalentemente polinsaturi; tali grassi risultano essere protettivi per il sistema cardiocircolatorio.

La soia in particolare contiene anche la lecitina ed i fitoestrogeni, che influenzano positivamente i livelli di colesterolo. I fitoestrogeni esercitano inoltre un'azione preventiva contro alcuni tipi di tumore e contro l'osteoporosi. La soia, sottoforma di hamburger o di polpette vegetali, può essere utilizzata come alternativa ai legumi tradizionali.

ORTAGGI E VERDURE



Le verdure in genere devono essere:

- ☼ sane e di recente raccolta
- ☼ asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- ☼ al giusto grado di maturazione

Come per la frutta è preferibili ricorrere a prodotti freschi e di stagione.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto occorre stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo. E' fondamentale, laddove è possibile, utilizzare prodotti locali che garantiscono il minor tempo possibile tra raccolta e consumo.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura e dalla provenienza.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Stagionalità degli ortaggi e delle verdura

GENNAIO	broccoli, carote, cavolfiori, cavoli, finocchi, funghi, porri, sedano, spinaci, zucca
FEBBRAIO	broccoli, carote, cavolfiori, cavoli, finocchi, funghi, sedano, spinaci, zucca
MARZO	barbabietole, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, finocchi, funghi, lattuga, patate, rucola, sedano, spinaci
APRILE	asparagi, barbabietole, bietole, carciofi, carote, lattuga, patate, pomodori, rucola, sedano, zucchine
MAGGIO	asparagi, barbabietole, bietole, carciofi, carote, cetrioli, fagiolini, lattuga, patate, peperoni, pomodori, rucola, sedano, zucchine
GIUGNO	barbabietole, bietole, carciofi, carote, cetrioli, fagiolini, lattuga, patate, peperoni, pomodori, rucola, sedano, zucchine
LUGLIO	barbabietole, carote, cetrioli, fagiolini, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rucola, zucchine
AGOSTO	barbabietole, carote, cetrioli, fagiolini, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rucola, zucchine
SETTEMBRE	barbabietole, carote, cavoli, cavolfiori, cetrioli, fagiolini, funghi, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rucola, zucca, zucchine
OTTOBRE	barbabietole, broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, cetrioli, fagiolini, finocchi, funghi, lattuga, patate, peperoni, pomodori, porri, rucola, sedano, zucca
NOVEMBRE	broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, funghi, lattuga, patate, porri, sedano, zucca
DICEMBRE	broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, funghi, porri, sedano, spinaci, zucca



Di seguito sono descritte le caratteristiche nutrizionali delle principali varietà di ortaggi e verdura:

MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso .

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate.

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigermoglianti. Le patate sono un alimento ad elevato indice glicemico, pertanto il loro consumo non deve essere superiore a 1 volta alla settimana, mai in abbinamento con il riso e con primi piatti asciutti. E' preferibile la cottura al forno alla lessatura per evitare l'innalzamento dell'indice glicemico.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Il licopene, importante carotenoide antiossidante, la cui fonte primaria è il pomodoro, diventa maggiormente assorbibile in seguito al processo di cottura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno. Dal punto di vista nutrizionale non presentano delle differenze sostanziali rispetto agli alimenti freschi.



FRUTTA

L'approvvigionamento della frutta deve essere almeno bisettimanale per quella più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella meno deperibile (mele e agrumi).

L'utilizzo di frutta proveniente da aziende agricole della zona rappresenta un valore aggiunto, in quanto consente l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, nel rispetto delle tradizioni alimentari locali.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura e dalla provenienza.



Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Nel servire la frutta è importante tenere conto della stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta).

Stagionalità della frutta:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, Kiwi
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, kiwi
MARZO	arance, banane, mele, pere, kiwi
APRILE	pere, mele, kiwi, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, kiwi, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, kiwi, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza



FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

Contiene un'equilibrata concentrazione di elementi salutari tra i quali proteine, fibre, acidi grassi insaturi quali gli omega 3 e omega 6, minerali e vit. E, A, B1, B2.

In un'alimentazione bilanciata, il consumo quotidiano di modeste quantità di frutta secca ha un valore protettivo sulle malattie cronico-degenerative quali diabete di tipo II, tumori e patologie cardiovascolari.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

PRODOTTI VARI

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura. E' importante verificare l'etichettatura, per eventuali additivi o conservanti impiegati nelle preparazioni e non tollerati dai consumatori.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Si consiglia di utilizzare succhi 100% frutta, privi di zuccheri aggiunti.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.



OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1%, in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo della luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio extra vergine d'oliva è un'importante fonte di acidi grassi monoinsaturi (ac. Oleico), essenziali per il nostro organismo; contiene inoltre elevate quantità di Vit. E ed altre sostanze antiossidanti che lo rendono un alimento prezioso ed indispensabile per la nostra salute.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Importanti sono altresì i fitosteroli per la loro azione regolatrice sull'assorbimento del colesterolo. L'olio extravergine di oliva, per le sue doti peculiari e per la sua bassa acidità, è il miglior tipo di condimento da usarsi a crudo.

Contribuisce alla prevenzione di alcune patologie quali le malattie cardiovascolari ed alcune forme di tumore.

Si raccomanda l'utilizzo di olio prodotto in Italia e proveniente da olive 100% italiane.

OLIO DI OLIVA

Deve essere di produzione e provenienza CE, preferibilmente italiana.

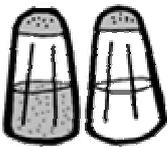
Può essere usato per la cottura, facendo attenzione a farlo cuocere il meno possibile.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monosemi (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.



SALE

Come da nota del Ministero della Salute (prot. 600.5/l.8. a/8863 del 18 luglio 2007), ripresa dalla Regione Lombardia (prot. H1.2007.00 37009), si ribadisce quanto segue: *“ l'uso in cucina e a tavola di sale arricchito di iodio assicura a tutti la giusta quantità di iodio, fondamentale per la crescita del bambino e la prevenzione di molti disturbi della tiroide...”*. L'utilizzo di sale iodato è pertanto consigliato per evitare casi di ipotiroidismo, piuttosto frequenti nella nostra regione, legati alla scarsità di iodio presente nelle nostre acque e nell'ambiente in genere. La cottura e la dispersione in acqua contribuiscono a denaturare lo iodio e a renderlo pertanto inefficace: di conseguenza l'utilizzo di sale grosso iodato per la cottura della pasta è fondamentalmente inutile.

ACQUA MINERALE

Si raccomanda l'utilizzo di acqua dell'acquedotto che offre maggiori garanzie di sicurezza igienico sanitarie, oltre che una maggior tutela dell'ambiente legata ad una minore produzione di rifiuti plastici.



PRODOTTI DOP - IGP - STG

I prodotti DOP o IGP non sono soltanto dei prodotti tipici, ma rispondono a regole di produzione ben precise e sono quindi custodi ufficiali di tradizioni e qualità e possono essere considerati dei beni culturali.

DOP marchio di tutela giuridica della denominazione, che viene attribuito per legge (Reg. CE n. 2081/92 del 14/07/92) a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono dal territorio in cui sono prodotti. Per legge tutte le fasi di PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, ELABORAZIONE devono avvenire in un'area geografica ben delimitata.

IGP prodotti in cui almeno una fase del processo produttivo (produzione, trasformazione e/o elaborazione) deve avvenire in un'area geografica particolare.

STG “specialità tradizionale garantita”: sono prodotti agricoli e alimentari che hanno una specificità legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona ben determinata.

ALIMENTI BIOLOGICI

Gli alimenti biologici sono i cibi ottenuti con le tecniche dell'agricoltura e della zootecnia biologica. L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione che mette al bando i prodotti chimici (pesticidi, fertilizzanti, diserbanti, fitofarmaci ecc.): la terra viene concimata con i soli fertilizzanti organici, cioè col letame.

Sebbene non possano essere utilizzati direttamente dei pesticidi, i prodotti biologici non possono essere considerati totalmente privi di essi (EUFIC), in quanto il letame per essere utilizzato in sicurezza deve comunque essere trattato, perché vengano eliminati tutti i batteri presenti.

Altre caratteristiche dell'agricoltura biologica sono il no agli OGM (Organismi Geneticamente Modificati). I vegetali di origine biologica devono avere etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli e devono essere conformi ai regolamenti vigenti, in particolare al Reg. Cee 2092 e successivi aggiornamenti.

La zootecnia biologica è un tipo di allevamento che dà la preferenza alle razze autoctone, cioè originarie della zona in cui si trova l'allevamento. Gli animali devono essere nutriti con mangimi vegetali o biologici, cioè privi di sostanze chimiche, di antibiotici e di ormoni stimolanti l'appetito o favorenti la crescita corporea. Gli animali non possono essere allevati in batteria, ma devono poter godere di uno spazio di pascolo e di movimento.

Il valore e la peculiarità di un prodotto da agricoltura biologica è quindi dato da:

- 🌿 Rispetto di metodi naturali di produzione, dell'ambiente, dei modi e dei tempi fissati dalla natura ed escludono l'utilizzo degli OGM
- 🌿 La certificazione è affidata ad Autorità designate o Organismi privati riconosciuti

Dal punto di vista nutrizionale non esistono delle evidenze conclusive che il cibo biologico sia più nutriente rispetto a quello convenzionale, così come ci sono pochissime evidenze scientifiche che provino che il cibo biologico sia di migliore qualità nutrizionale rispetto al tradizionale.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DOP E IGP DELLA REGIONE LOMBARDIA

FORMAGGI

Bitto (DOP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

Formai de Mut dell' Alta Valle Brembana (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

Gorgonzola (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96) e REG. CE n. 104 del 3/2/2009 (GUCE L. 34 del 4/2/2009)

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

Parmigiano Reggiano (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)

Quartirolo Lombardo (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)

Valtellina Casera (DOP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

OLI DI OLIVA

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

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

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Pera Mantovana (IGP) Reg. CE n. 134 del 20.01.98 (GUCE L. 15 del 21.01.98)

PREPARAZIONE DI CARNI

Bresaola della Valtellina (IGP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)

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

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

Salame di Varzi (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96)

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



Allegato 1

Linee Guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard

**a cura del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione Medica**



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Dipartimento di Prevenzione Medica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Linee guida per la formulazione di Tabelle dietetiche standard



Caravaggio - Canestra di frutta

2012

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Claudia Chiarino, Dr.ssa Rosalia Liuzza, Dr.ssa Virginia Quattrone

OGNI ESSERE UMANO DOVREBBE MANGIARE E BERE E GODERE IL BENEFICIO DI TUTTA LA SUA FATICA. (ECCLESIASTI)



PREMESSA

Nell'ambito del progetto del Ministero della Salute "Guadagnare salute-rendere facili scelte salutari" la ristorazione scolastica è stata individuata come strumento prioritario per l'educazione ad un'alimentazione corretta ed equilibrata, presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale ed armonica.

La corretta alimentazione a scuola educa il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari (s'impara a mangiare come s'impara a leggere e a scrivere) e va considerata parte di un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo nella sua espressione fisica, ma anche socio-culturale e psicologica.

A scuola i bambini imparano ad apprezzare sapori nuovi, a volte inconsueti, in quanto non consumati a casa; l'introduzione di alimenti nuovi potrà incontrare un iniziale rifiuto, che sarà facilmente superato con il contributo e la collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto (presentazione del cibo in forme accattivanti, stimolazione dello spirito di imitazione dei bambini verso i compagni, ecc.).

Fondamentale è quindi elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che sensoriale, insieme di gusto e cura nell'allestimento dei piatti, in modo che si possa indurre il bambino a superare la naturale diffidenza verso tutto ciò che non conosce.

Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti previsti nella dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

Il SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) sulla base dei livelli raccomandati di nutrienti (LARN) propone le indicazioni nutrizionali per la formulazione dei menù scolastici, tenendo conto dei diversi fabbisogni per le differenti fasce di età (nido, scuola materna, elementare, media) e riferendosi a quanto riportato dalle Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica (2010).

Diverse sono le figure coinvolte

- Comune/scuola paritaria attraverso il controllo della buona organizzazione e gestione del Servizio;
- dietologi/medici igienisti ASL che formulano e/o validano le tabelle dietetiche comunali sulla base delle Linee Guida Istituzionali, ma soprattutto basandosi sul gradimento espresso dall'utenza e sui suggerimenti dell'Ente Gestore e della Commissione Mensa;
- addetti alla somministrazione che dovrebbero essere formati sull'importanza della porzionatura adeguata ed essere dotati di appositi utensili graduati;
- insegnanti che dovrebbero essere maggiormente coinvolti in interventi per lo sviluppo di abitudini alimentari corrette sia del bambino che delle famiglie.

Fondamentale, in questo quadro, è il genitore della Commissione mensa (C.M.) che, interagendo con l'utenza, il Comune e l'ASL, può farsi promotore presso gli altri genitori dell'importanza della mensa come momento educativo per imparare a gestire scelte per la propria salute. Il messaggio che deve passare è che il pranzo costituisce soltanto uno, anche se il più importante, dei 5 pasti previsti in una giornata alimentare; pertanto è importante che i genitori abbiano presente quanto e cosa il bambino mangia a scuola per poter programmare gli altri pasti della giornata e contribuire così alla crescita equilibrata ed armonica del proprio figlio.





Razione alimentare giornaliera raccomandata

Per razione alimentare giornaliera raccomandata s'intende "il fabbisogno energetico giornaliero" e la varietà dei "nutrienti" di cui ha bisogno ogni soggetto a seconda dell'età, sesso, attività fisica, clima, per godere di uno stato di benessere.

La giornata alimentare dovrebbe essere strutturata su 5 pasti, come dettagliato nella tabella seguente:

Pasti	Fabbisogno energetico	Scuola Infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Colazione	15-20%	188-360	235-460	298-470
Pranzo	35%	440-640	520-810	700-830
Spuntini	10-15%	125-270	156-340	198-350
Cena	35%	440-640	520-810	700-830
TOTALE	100%	kcal 1250-1800	kcal 1500-2300	kcal 2000-2350

Nella tabella, i valori minimi e massimi dei 5 pasti per ciascuna fascia di età scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Pasto cardine di un'alimentazione corretta è la prima colazione, che regola i pasti dell'intera giornata e dovrebbe essere a base di latte/yogurt e cereali.

Gli spuntini di metà mattina e di metà pomeriggio, come spezza fame consentono di arrivare ai pasti principali con il giusto appetito e dovrebbero essere costituiti preferibilmente da frutta o yogurt.

In età scolare, sulla base dell'apporto calorico medio giornaliero, i macronutrienti devono essere così distribuiti: il 12-15% proteine, il 27-30% grassi ed il 55-60% carboidrati. L'apporto medio di tali nutrienti non deve essere necessariamente e rigorosamente assunto quotidianamente, ma è importante che rientri in un computo settimanale.

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, meglio se di rete, in quanto sottoposta a frequenti controlli di potabilità da parte dei Gestori dell'acquedotto e da parte del Dipartimento di Prevenzione Medico dell'ASL (SIAN).



FORMULAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE STANDARD

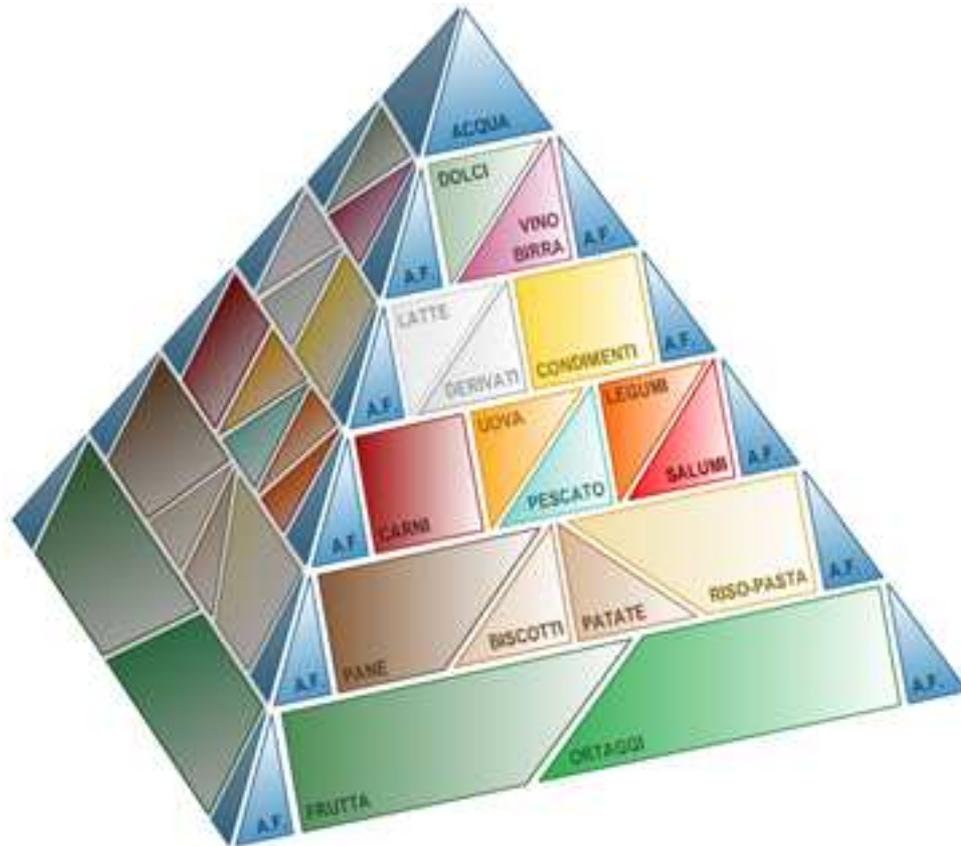
Alla luce del fenomeno crescente dell'obesità in età evolutiva (maggior fattore di rischio per le malattie cronico degenerative) secondaria ad alimentazione scorretta (sbilanciata verso alimenti ricchi di zuccheri e grassi e povera di fibre) e sedentarietà, l'Istituto Nazionale della Nutrizione ha pubblicato nel 2010 << *Le linee guida per la ristorazione scolastica*>>.

Tali linee guida consistono in una serie di indicazioni relative alla gestione della ristorazione scolastica, tra cui la modulazione della tabella dietetica standard.

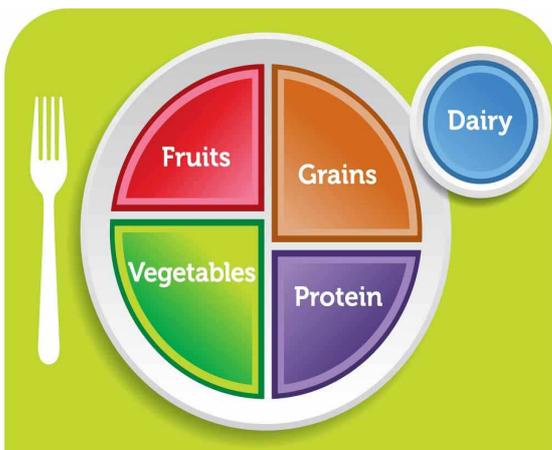
Regole per la modulazione territoriale della tabella dietetica

Il Servizio igiene degli alimenti e nutrizione dell'ASL Monza e Brianza propone, per la formulazione dei menù scolastici, note di indirizzo nutrizionali, non rigide, ma utili ad essere adattate a variazioni e suggerimenti. La tabella dietetica diventa, pertanto, una costruzione flessibile, la cui base è la "dieta mediterranea".

La "dieta mediterranea" è rappresentata in maniera schematica dalla "piramide alimentare italiana" che si articola in 6 livelli in cui sono disposti in modo scalare i vari gruppi di alimenti, con colori diversi, per sottolineare che ciascuno è caratterizzato da un differente contenuto di nutrienti e richiede differenti frequenze di consumo. All'interno dello stesso gruppo è importante variare allo scopo di ottenere un'alimentazione completa. Iniziando dalla base della piramide si trovano gli alimenti di origine vegetale, caratteristici della "dieta mediterranea", e ricchi in nutrienti non energetici (vitamine, sali minerali, acqua) e di composti protettivi (fibra e *phytochemicals*). Salendo da un piano all'altro si trovano gli alimenti a maggiore densità energetica e pertanto da consumare in minore quantità, al fine di ridurre il sovrappeso e prevenire l'obesità e le patologie metaboliche.



Di recente la piramide alimentare è stata superata dal “**piatto**”, che suddiviso in 4 parti rappresenta in maniera molto sintetica le proporzioni con cui gli alimenti devono essere presenti nel tipico pasto mediterraneo:



frutta (Fruits) e verdura (Vegetables) occupano la metà del piatto,

1/4 gli alimenti proteici (Protein) quali carne, pesce, legumi e formaggi

1/4 cereali (Grains)



DIETE STANDARD

I menù scolastici devono essere preparati con rotazione di almeno 4 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e devono essere diversi per il periodo autunno/inverno, primavera/estate. La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuta semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione e tipici con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, ed insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni.

Ogni pasto principale deve essere costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, pane e frutta oppure, se è previsto il piatto unico, pane, verdura e dolce/gelato.

Frequenze di consumo ed alternanza dei vari alimenti

Verdura e frutta tutti i giorni e devono essere variati a seconda della stagionalità.

Al fine di fornire ai bambini la quantità utile a coprire il fabbisogno di fibra, la verdura, può essere proposta oltre che come contorno, anche con altri tipi di piatti: primi, piatti unici (torte salate per es.) dove può essere mascherata e conferire agli stessi maggior volume e maggior potere saziante, caratteristica della fibra.

Secondo le indicazioni dell'OMS è importante garantire l'apporto di 5 porzioni giornaliere tra frutta e verdura, possibilmente di colori differenti (bianco, blu, arancio, rosso e verde) in modo da garantire l'apporto di tutte le vitamine, sali minerali e *phytochemicals* in esse contenute.



Il consumo della **frutta** nella Ristorazione Scolastica può essere anticipato a metà mattina.

Le patate non possono essere considerate “ un contorno di verdura “, ma per la loro composizione in nutrienti, ricche in carboidrati complessi, possono essere inserite se è presente nel menù un primo piatto in brodo.

Pasta e pane tutti i giorni. Inserire la pasta ed il pane integrale almeno una volta alla settimana ed alternare la pasta e il riso ad altri cereali come orzo, farro, kamut, segale, avena, mais: questi cereali, definiti minori, hanno la caratteristica di essere molto ricchi in fibre.



I **legumi** oltre che una buona dose di carboidrati e fibre apportano anche una buona quantità di proteine e ferro. Se associati ai cereali forniscono proteine ad alto valore biologico, dotate cioè di ottime caratteristiche nutrizionali paragonabili a quelli della carne. Importante è abituare il bambino al consumo dei legumi, proponendoli inizialmente senza buccia, passati o sotto forma di purea, per evitare gli effetti collaterali legati alle fibre (meteorismo).

Il **pesce** è un alimento ricco di acidi grassi particolari, gli omega 3, per i quali è stato dimostrato un effetto positivo, nei bambini, sullo sviluppo del sistema nervoso e sull'acuità visiva, nonché sul sistema cardiovascolare. Contiene, inoltre, ottime quantità di Vit. D, Vit. A e Vit. del gruppo B. Tra i sali minerali buono è l'apporto di selenio, iodio e fluoro. E', tra l'altro, un alimento ad alta digeribilità che ben si adatta all'alimentazione dei bambini anche in tenera età. E' consigliabile il suo consumo almeno due volte alla settimana. E' sconsigliabile il consumo di pesce preimpanato.

Contrariamente a quanto viene comunemente pensato, non è necessario, per una crescita armonica, mangiare carne quotidianamente. Sufficiente è un consumo di carne 2-3 volte alla settimana. Da prediligere il consumo di carne bianca, che è più digeribile, più povera di colesterolo e più ricca di acidi grassi polinsaturi, meno dannosi rispetto ai grassi saturi di cui è ricca la carne rossa.

Non utilizzare carni preimpanate o prefritte: sono in genere carni qualitativamente mediocri, ottenute attraverso il meccanismo della separazione meccanica, meccanismo che consente di sfruttare in toto le materie prime. La carne che si ottiene ha un contenuto osseo decisamente superiore rispetto alla carne ottenuta attraverso i metodi tradizionali e la struttura tende a perdere la sua componente fibrosa.

I **salumi**, se accompagnati da un'adeguata quantità di verdura e frutta e magari da pane integrale e se consumati con moderazione (2 volte/al mese), possono rappresentare un'alternativa al secondo piatto. Il valore dei grassi, in particolare di quelli saturi, si riduce ulteriormente nel momento in cui si elimina il grasso visibile. Occorre tenere conto, però, che contengono una quantità di sale più alta rispetto ad altri alimenti. I salumi di prima scelta dovrebbero essere: bresaola, cotto e crudo. Ogni tanto è possibile consumare in alternativa anche wurstel e mortadella.

I **wurstel** sono salumi nutrizionalmente piuttosto equilibrati, in quanto apportano discrete quantità di proteine, vitamine, sali minerali e grassi non in quantità eccessive. Sono quindi un salume che può essere utilizzato, molto saltuariamente, come ingrediente per piatti unici o come secondo piatto accompagnato da verdure. Meglio non inserire wurstel di pollo, in quanto ottenuto da carne separata meccanicamente dalle carcasse dei volatili alla quale vengano aggiunti esaltatori di sapidità, aromi e additivi quali polifosfati, glutammato e nitrato di sodio. E' pertanto consigliabile



ASL Monza e Brianza

utilizzare quelli di puro suino, valutandone la provenienza e la presenza di soli aromi naturali. La carne separata meccanicamente deve sempre essere indicata in etichetta.

La mortadella: pur avendo un contenuto lipidico piuttosto elevato, possiede un patrimonio proteico, vitaminico e di sali minerali discreto e rispetto ad altri salumi, ha un contenuto di sodio limitato. Può essere inserita nel menù scolastico, in quantità adeguata e associata ad una buona quantità di verdura, una volta al mese, in una settimana in cui sia presente un menù ipolipidico (es. primo con pesce).

Grassi da condimento: qualunque sia l'origine dei grassi (animali o vegetali) il loro consumo deve essere contenuto. E' bene orientare le scelte prevalentemente verso i grassi di origine vegetale, dando la preferenza all'olio extra vergine di oliva, preferibilmente da utilizzarsi al crudo. Sono da evitare tra i grassi vegetali quelli estratti dalla palma e dal cocco che sono saturi.

Si raccomanda, inoltre, di evitare l'uso di margarine e di altri prodotti contenenti grassi idrogenati (in quanto di qualità nutrizionale inferiore), di non utilizzare come metodo di cottura la frittura (le eventuali dorature andranno fatte al forno).

Sale: al fine di prevenire le patologie correlate all'ipertensione arteriosa, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda, di non consumare più di 5 grammi di sale da cucina (un cucchiaino da tè) al giorno, che corrispondono a circa 2 grammi di sodio. E' opportuno:

1. Utilizzare sale iodato per prevenire l'ipotiroidismo, diffuso in aree geografiche come la nostra, dove l'acqua è carente di iodio.
2. Contenere il consumo di prodotti confezionati, nei quali il contenuto di sale è elevato, come insaccati, cibi in scatola ecc.
3. Limitare l'uso del sale durante la preparazione dei cibi e soprattutto l'ulteriore aggiunta durante il consumo a tavola.
4. Non utilizzare il glutammato di sodio o dadi per brodo, in particolare per i cibi dei bambini ed insaporire i cibi con le varie erbe aromatiche.
5. Utilizzare il pane a ridotto contenuto di sale. Campagna promozionale della Regione Lombardia : "Con meno sale nel pane, c'è più gusto e guadagni salute".

Diminuire il consumo di **dolci** in genere per l'elevato potere calorico e lo scarso potere saziante. Nella ristorazione sono previsti solo se è presente il piatto unico. Tra i vari tipi si può scegliere tra i seguenti: torte semplici/alla frutta, crostate, budino, gelato/ghiacciolo.



Modulazione tabella dietetica invernale ed estiva

	Piatti consigliati:	Frequenza di consumo	Sostituibili con
Primi piatti In brodo	Minestra di verdure /legumi con pasta (orzo, farro)/creme con crostini	1 volta/ settimana	<ul style="list-style-type: none">• Pasta integrale con verdure
Primi piatti asciutti	Pasta al pomodoro/al pesto Pasta alle verdure Risotti/gnocchi Tortellini di magro	1-2 /settimana 1 /settimana 1v/settimana 1 / settimana	Pasta al ragù di verdure Risotti alle verdure
Piatto unico (sostituisce il primo ed il secondo piatto ed è da abbinare al contorno)	<ul style="list-style-type: none">• Pasta e legumi• Pizzoccheri• Lasagne vegetariane• Polenta con brasato• Pasta cuscus con pesce/ tonno• Torta salata con verdure	almeno 1 volta ogni 2 settimane	<ul style="list-style-type: none">• Zuppa mista di legumi con farro/orzo• Lasagne alla bolognese• Spezzatino con patate• Pesce con patate• Insalata di riso/farro• Pizza/Focaccia
Secondi piatti	Carne rossa/bianca Pesce Macedonia di legumi Uova/frittata di verdure Formaggi freschi Salumi(prosciutto cotto/crudo/bresaola/wurstel/mortadella)	1-2 volte /settimana 1-2 volte /settimana 1 volta /settimana 1 volta ogni 2 settimane 1 volta/ settimana 1 volta ogni 2 settimane (da alternare con formaggi e uova)	<ul style="list-style-type: none">• Polpette di pesce (non prefritte)• Polpette di legumi (non prefritte)
Contorni	Verdure cotte/crude Patate (solo in abbinamento con il primo piatto in brodo)	Tutti i giorni 1 volta /settimana	

Gli addetti alla distribuzione devono essere adeguatamente formati sulla porzionatura e servirsi di utensili appropriati di diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea sulla base del target di utenza.

Il rispetto delle grammature idonee nel pasto a scuola rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera. È opportuno pertanto evitare la somministrazione di una seconda porzione, ad eccezione delle verdure, per evitare un apporto eccessivo di calorie al fine di prevenire l'obesità in età evolutiva.



GRAMMATURE

[Schema grammature degli alimenti principali](#)

Le grammature indicate nella tabella, sottostante sono intese per porzione, al crudo (tranne quando è espressamente indicato) e al netto degli scarti, e rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia d'età.



Alimenti	Materna	Primaria	Media
Cereali primi piatti	gr	gr	gr
Pasta, riso, orzo e farro, kamut (asciutti)	50-60	70-80	80-90
Pasta, riso, orzo, farro miglio, kamut (in brodo)	25-30	35-40	40-45
Crostini	20-25	25-30	30-35
Pasta in brodo e legumi freschi	25+45	35+60	40+75
Pasta in brodo e legumi secchi	25+15	35+20	40+25
Tortellini asciutti	110	130	160
Tortellini in brodo	50	60	80
Gnocchi di patate	110 - 120	140 - 150	180 - 200
Farina di mais per polenta	50 - 60	70 - 80	80 - 90
Mais per insalate	25	35	40
Pasta all'uovo essiccata	45 - 55	55 - 65	65 - 75
Pane comune/integrale	40	50	60
Piatti unici	gr	gr	gr
Pasta per pizza	100	150	200
Lasagne cotte	120	150	200
Secondi piatti	gr	gr	gr
Carne: pollo, vitello, maiale	60 - 70	70 - 80	80 - 90
Pesce: nasello, platessa, merluzzo, halibut	60 - 70	80 - 100	100 - 150
Formaggi freschi	50 - 60	60 - 70	80 - 100
Formaggi stagionati	40	50	60
Uova	n.1	n.1	n. 1 ½
Prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, mortadella, coppa, wurstel	40	50	60
Tonno al naturale	50	70	90
Legumi secchi secondo piatto	25	35	40
Legumi freschi secondo piatto	75	110	120
Contorni	gr	gr	gr
Verdura cotta	100	130	150
Verdura cruda	70	80	100
Patate per contorno	120	150	200
Purè di patate	80	100	120
Legumi secchi per contorno (stessi g.1° brodo)	15	20	25
Legumi freschi per contorno (stessi g.1° brodo)	30	60	75
Olio d'oliva totale per il pranzo	10	12	15
Parmigiano per primi piatti	5	7	10
Frutta fresca di stagione	150	150 - 200	150 - 200



Alimenti	Materna	Primaria	Media
Dessert	gr	gr	gr
Dolce semplice	50	70	80
Budino	125	125	125
Yogurt alla frutta	125	125	125
Succo di frutta	125	125	125
Gelato	80	90	110

VARIAZIONI IN PESO DEI PRINCIPALI ALIMENTI CON LA COTTURA

Nella tabella sottostante si trova il fattore di conversione, relativo all'aumento o alla riduzione di peso del prodotto dopo cottura.

Alimenti	Peso al crudo (g)	Fattore di conversione crudo-cotto	Peso al cotto (g)
Cereali			
Pasta di semola corta	100	2,0	200
Pasta di semola lunga	100	2,4	240
Riso brillato	100	2,6	260
Tortellini freschi	100	1,9	190
Tortellini secchi	100	2	200
Gnocchi di patate	100	1,2	120
Farina di mais per polenta	100	2	200
Pasta all'uovo secca	100	3	300
Pasta all'uovo fresca	100	1,9	190
Farina per pizza	100	2	200
Secondi piatti			
Carni :Bovino/suino/pollo/tacchino	100	0,7	70
Pesce: merluzzo/platessa	100	0,7	70
Legumi			
Legumi secchi	100	2,5	250
Legumi freschi/surgelati	100	0,9	90
Gelato	80		

STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO: caratteristiche merceologiche degli alimenti

ALIMENTI	DA PROPORRE	CON MODERAZIONE	DA EVITARE
Pane fresco	Tipo comune senza grassi aggiunti, a ridotto contenuto di sale; Integrale o ai cereali		Pane condito Prodotti salati da forno
Pasta	Pasta di semola; Pasta integrale	Riso; Gnocchi Pasta fresca o all'uovo	
Cereali minori	Orzo, farro, mais, cous cous.....		
Legumi	Freschi; surgelati		In scatola
Carne	Bianca	Rossa	Prodotti lavorati, precucinati e prefritti quali cotolette, polpette, nuggies.
Pesce	Fresco, surgelato	Tonno all'olio	Altro pesce in scatola
Salumi/carni trasformate	Prosciutto crudo magro; Bresaola Prosciutto cotto senza polifosfati	Mortadella; Wurstel Salsiccia	Salame Pancetta
Uova	Fresche; Pastorizzate		In polvere
Formaggi	Freschi; Semistagionati Parmigiano reggiano; Grana padano	Stagionati	Formaggi fusi Sottilette
Frutta	Fresca e di stagione		Scioppata
Verdura	Fresca e di stagione		
Patate	Fresche	Surgelate	Prefritte
Condimenti	Olio extravergine di oliva	Burro	Olio di semi vari Oli vegetali (palma, cocco) Margarina, strutto
Sale	Iodato		Non iodato Dadi, preparati per brodo
Acqua	Del rubinetto		



Richiesta approvazione/elaborazione tabella dietetica Standard

Il SIAN ha il compito istituzionale di inviare le indicazioni nutrizionali aggiornate secondo i LARN, esprimere pareri ed elaborare diete standard.

Ogni comune/scuola privata sulla base delle indicazioni nutrizionali in oggetto elabora il suo menù su almeno 4 settimane, differenziato in invernale ed estivo e può inoltrare al SIAN la richiesta di approvazione nelle sedi territoriali di competenza, ovvero:

Desio – Via U. Foscolo, 24

Monza – Via E. De Amicis, 17

Usmate Velate - Via Roma, 85

Tale richiesta per essere accolta va corredata da:

1. menù su 4 settimane, differenziato in invernale ed estivo;
2. ricette per ogni piatto e relative grammature.

Il SIAN esprimerà parere :

- favorevole se il menù risulta consono alle indicazioni nutrizionali;
- sospensivo se vengono prescritti degli adeguamenti;
- non favorevole se il menù necessita di modifiche sostanziali.

E' utile ricordare che prima di modificare il Menù occorre consultare la Commissione Mensa. Tale Commissione può fare delle proposte obiettive se effettua periodicamente dei rilievi relativi all'accettabilità dei vari piatti serviti, soprattutto di quelli considerati "difficili" (verdure, legumi, pesce). Se alcuni piatti risultano poco graditi ai bambini la Commissione Mensa può proporre la sostituzione con un altro equivalente, indicato nella tabella di sopra riportata.



Allegato 2

Linee guida per la formulazione di diete per patologie

**a cura del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione Medica**

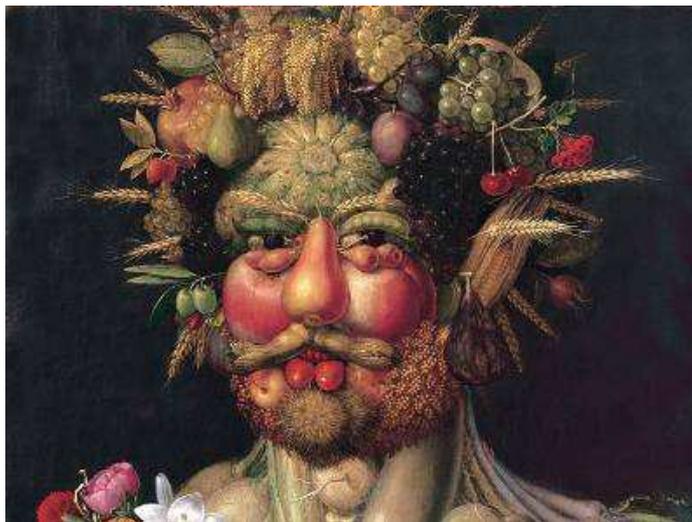


Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Dipartimento di Prevenzione Medica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Linee guida per la formulazione di diete per patologie



Arcimboldo Testa di frutta

2012

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Claudia Chiarino, Dr.ssa Rosalia Liuzza, Dr.ssa Virginia Quattrone

QUELLO CHE PER UN INDIVIDUO E' CIBO, PUO' ESSERE PER UN ALTRO VELENO. (Lucrezio)



INDICE

PREMESSA	pag. 52
PROCEDURA DI GESTIONE DIETE SPECIALI	pag. 53
REGOLE PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI	pag. 57
DIETA IN BIANCO	pag. 58
CELIACHIA	pag. 59
FAVISMO	pag. 61
DIABETE	pag. 61
FENILCHETONURIA	pag. 62
OBESITA' – SOVRAPPESO	pag. 63
REFLUSSO GASTRO ESOFAGEO	pag. 63
ALLERGIE – INTOLLERANZE	pag. 63
PATOLOGIE CORRELATE AL CONSUMO DI ALIMENTI	pag. 66
ALLEGATO 1	pag. 68
ALLEGATO 2	pag. 69



PREMESSA

La problematica delle diete speciali si presenta, all'interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapeutica. I bambini che necessitano di seguire dei regimi dietetici particolari rappresentano il 3 – 5 % della popolazione scolastica: la maggior parte di questi bambini (circa 85%) è affetto da allergie/intolleranze spesso multiple che possono condizionare in maniera pesante la loro alimentazione. Per “dieta speciale” si intende quindi una tabella dietetica elaborata *ad personam* in risposta a particolari esigenze cliniche.

Dal momento che le tabelle in vigore nelle scuole rispondono a criteri per una corretta alimentazione e prevedono la somministrazione di alimenti protettivi quali pesce, verdura, frutta e legumi, queste caratteristiche devono essere mantenute anche nell'elaborazione di tabelle dietetiche speciali, nel rispetto dell'esclusione degli alimenti dannosi per il bambino. Il livello di qualità della dieta speciale deve, pertanto, essere appropriato come quello del pasto collettivo; i soggetti allergici presentano gli stessi fabbisogni nutrizionali dei non allergici, quindi la loro alimentazione deve essere in linea con i principi di una sana alimentazione ed è necessario promuovere criteri di varietà, alternanza, stagionalità e consumo di alimenti protettivi anche all'interno di una tabella dietetica speciale. Le preparazioni devono quindi essere il più possibile sovrapponibili a quelle del menù giornaliero standard.

In caso di allergie e intolleranze alimentari devono essere escluse dalla dieta tutte le preparazioni che contengono l'alimento responsabile o suoi derivati oltre che tutti i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.

Considerando tutto quanto detto sopra ed il fatto che la dieta speciale è un atto terapeutico di ordine sanitario, è opportuno che le stesse vengano elaborate da personale adeguatamente formato (dietologi, dietiste, PLS e MMG) e sottoposte a valutazione/autorizzazione da parte del personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL di competenza., così come citato dalle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica 2002.

Il SIAN annovera, tra i suoi compiti istituzionali, la promozione di corrette abitudini nutrizionali per tutti i gruppi di popolazione ed intende fornire, attraverso queste linee guida, delle indicazioni dietetiche per la formulazione di menù speciali necessari per il controllo di patologie legate all'assunzione di alimenti, nonché illustrare la procedura di invio e di gestione delle richieste di diete speciali da parte dell'utenza.



PROCEDURA DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Richiesta di avvio dieta speciale

Deve sempre essere inoltrata dal genitore all'Ente gestore della ristorazione scolastica (Comune o Dirigente della scuola privata) e deve essere sempre accompagnata da certificato medico redatto da Pediatra di Famiglia o MMG oppure dallo specialista che segue il bambino per la patologia specifica. Il certificato deve riportare la DIAGNOSI, eventuali test allergologici effettuati e, nel caso di intolleranza, una relazione circostanziata della sintomatologia presentata dal bambino a seguito dell'assunzione dell'alimento da escludere. Si precisa che non verranno accettate certificazioni generiche con diagnosi non specifiche tipo: *rifiuta...non gradisce...non assume*, o certificati che escludano specifiche preparazioni gastronomiche (es. pesto, minestrone etc.).

Si rammenta inoltre che, trattandosi di dati sensibili di natura sanitaria, deve essere compilato e firmato, da parte dei genitori, un modulo per la privacy. Il certificato va inoltrato direttamente al Centro Cottura/Cucina per l'immediata esecuzione della dieta.

Se la richiesta riguarda la necessità di usufruire di **dieta in bianco**, questa può essere inoltrata da parte del genitore direttamente al Servizio Scuola del Comune o al Dirigente Scolastico della scuola privata. La dieta in bianco può essere concessa in assenza di certificazione medica per un massimo di una settimana. E' opportuno far presente che dieta in bianco non significa pasta bianca, formaggio e patate, ma che verrà seguito lo schema presentato nel prosieguo di queste linee guida.

In caso di dieta per **motivi etico religiosi** (musulmani, vegetariani etc) la richiesta va fatta direttamente dai genitori all'Ente Gestore.

Nel caso di **disgusti, rifiuti o idiosincrasie**, sarà sufficiente una nota del genitore: in questo caso l'Ente Gestore è tenuto a non somministrare l'alimento rifiutato dal bambino potendo liberamente decidere se concedere o no un'alternativa.



Invio della richiesta

La tabella dietetica speciale, dovendosi calare nella realtà specifica del Centro Cottura/Cucina dovrebbe essere formulata da personale adeguatamente formato presente all'interno del Centro Cottura stesso. Può essere utile, una volta approvato il menù standard, procedere all'elaborazione di tabelle dietetiche speciali standard più comuni (es. allergia a latte, uovo, uovo e latte, celiachia, pesce etc). Una volta attivata la dieta, la richiesta può essere inviata via fax, e mail- posta ordinaria all'U.O. SIAN competente per area, corredata da:

- **Modulo per la richiesta di dieta speciale (allegato 1)**
- **Certificato medico ed eventuali test effettuati (non verranno accettati test non validati dalla comunità scientifica internazionale, quali Vega test, Dria test, test del capello, test leucocitotossico etc.)**
- **Eventuale tabella già elaborata o menù standard in vigore**
- **Copia del modulo per la privacy firmato dai genitori**
- **SOLO per i casi di allergia/intolleranza copia del pagamento di € 39 su bollettino ccp 41467200 intestato ad ASL Monza Brianza, con causale voce 29.01**

Il medico del SIAN provvederà ad esaminare la congruità della documentazione presentata, a valutare la tabella dietetica speciale qualora sia già stata elaborata o ad elaborarne una specifica sul menù approvato in vigore.

Dalla dieta elaborata si dovranno escludere:

- L'alimento principale
- Tutti i derivati
- Tutti i prodotti alimentari e le preparazioni in cui l'alimento o i suoi derivati sono presenti come ingredienti
- I prodotti alimentari in cui l'alimento è presente come contaminante derivante dal processo di lavorazione del prodotto stesso (es. latte presente nel prosciutto cotto, prodotti che possano contenere glutine, etc)



Modifica o sospensione della dieta

Qualunque nuova certificazione venga presentata nel corso dell'anno, questa annulla la precedente, pertanto nel nuovo certificato andranno segnalati tutti gli alimenti da escludere.

Nel caso di sospensione definitiva della dieta speciale è opportuno acquisire comunque certificato medico che ne autorizzi la cessazione.

Al termine dell'anno scolastico, dovrà essere inoltrato, su apposito modulo, il resoconto definitivo delle diete speciali erogate (allegato 2).



Un modello di gestione coerente della tabella dietetica speciale prevede:

1. la definizione di obiettivi, responsabilità e procedure da parte dell'Ente gestore della ristorazione scolastica (Amministrazione comunale o Dirigente scolastico di Scuola Privata); ciò richiede, per esempio, l'integrazione dei capitolati d'appalto/disciplinari con la previsione dell'erogazione delle diete speciali, elemento da affrontare anche nell'ambito degli aspetti economici e contrattuali afferenti al responsabile del servizio di ristorazione;
2. diagnosi e prescrizione medica;
3. formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente (a cura del Medico /Dietista);
4. produzione e distribuzione (a cura del Gestore/Responsabile del servizio);
5. assistenza al pasto (regolamentata dal Dirigente scolastico);
6. controllo (Responsabile/Gestore del servizio; ASL; Dirigente scolastico)

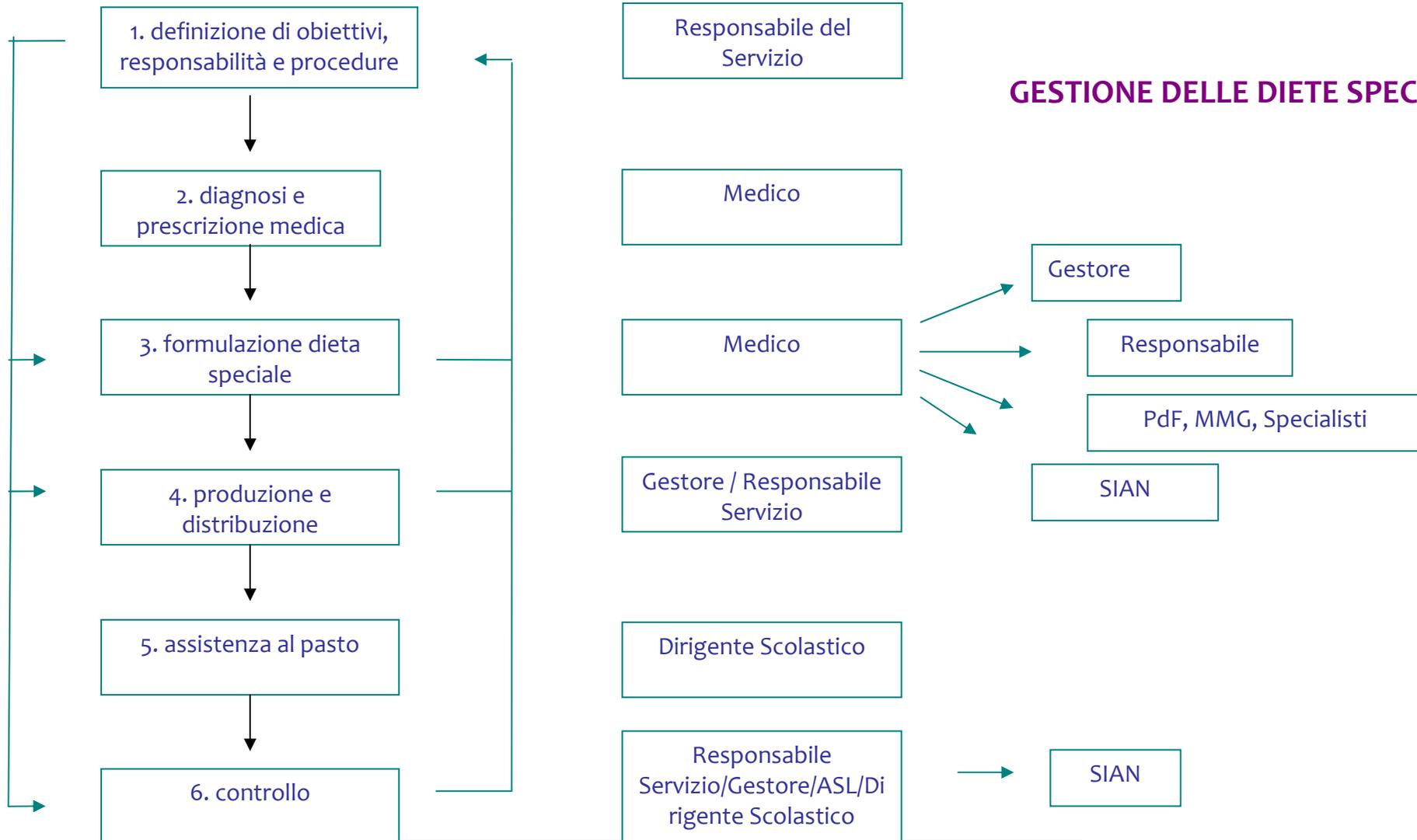
Nel diagramma di flusso, di seguito descritto, si riportano le fasi e le responsabilità sopra menzionate.



Fasi

Responsabilità

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI



REGOLE PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI



La grande eterogenicità delle diete speciali e la particolare attenzione pretesa per la loro preparazione e distribuzione richiede che all'interno della cucina o del centro cottura sia presente un luogo appositamente dedicato o che, qualora non ci siano spazio sufficiente, che la preparazione delle diete venga effettuata in tempi diversi rispetto al menù standard. E' opportuno inoltre che siano a disposizione stoviglie ed utensili appositi, che ci sia lo spazio per affiggere gli schemi dietetici elaborati ad hoc e che gli alimenti destinati alle diete speciali vengano stoccati in frigoriferi o su scaffalature ad essi dedicati.

E' necessario che vengano poi seguite alcune regole:

Preparazione

- Tenere ben visibili le prescrizioni delle diete e leggerle attentamente.
- Controllare le etichettature per verificare che non siano presenti tracce dell'alimento proibito
- Non utilizzare la stessa acqua di cottura di alimenti con caratteristiche diverse (es. pasta di semola e pasta senza glutine)
- Utilizzare utensili appositamente dedicati
- Conservare le preparazioni in contenitori idonei e distinti e chiaramente identificabili
- Utilizzare dei vassoi monoporzione, con indicato nome del bambino, classe e tipo di preparazione presente: il controllo dovrebbe essere doppio, in uscita dalla cucina e al momento della distribuzione.
- Scrivere all'esterno del contenitore il tipo di dieta ed il nome del bambino cui deve essere distribuita.

Distribuzione

- Avere una copia della dieta
- Controllare bene a chi la dieta è indirizzata
- Non utilizzare le stesse posate per la distribuzione di diverse tipologie di diete
- Prestare attenzione a che i bambini non si scambino gli alimenti



Linee guida per la gestione delle tabelle dietetiche speciali

DIETA IN BIANCO

In genere viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa alimentazione a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti e priva di intingoli.

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto	Pasta o riso all'olio o con pomodoro fresco con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Riso pastina in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
Carne	utilizzare carne magra bollita o ai ferri con aggiunta di olio crudo
Pesce	Sogliola, nasello, merluzzo al vapore o bollito con aggiunta di olio a crudo o succo di limone
Formaggi/uova/affettati	Prosciutto cotto sgrassato o carne/pesce come illustrato in precedenza
Contorni	Patate lesse, carote o altra verdura cotta
Frutta	Mela o banana o qualunque altra frutta fresca se espresso nel certificato
Dolci/yogurt/gelato/budini	Frutta o crackers



CELIACHIA

I pazienti affetti da celiachia non possono assumere alimenti contenenti gliadina, frazione del glutine contenuta nel frumento, nell'avena, nell'orzo e nella segale, nel farro e nel Kamut; non esistono invece problemi per l'ingestione di riso e mais.

Tale dieta prevede anche l'utilizzazione di prodotti dietetici specifici privi di glutine, il cui elenco è scaricabile dal sito www.celiachia.it. Tali prodotti, privi di glutine, sono presenti numerosi in commercio e sono riconoscibili dal marchio "spiga sbarrata"



NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto: Pasta, gnocchi, ravioli	Riso, mais, miglio, prodotti dietetici per celiaci
Lasagne, pasta pasticciata, pasta al forno, pizza, focaccia, prodotti a base di kamut	Riso, mais, miglio, prodotti dietetici per celiaci
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Riso, miglio, pastina aglutinata in brodo vegetale
Carne e pesce impanati	utilizzare carne e pesce cucinati semplicemente senza impanatura oppure utilizzare pangrattato e farina aglutinati
Formaggi a fette e spalmabili (sottilette) formaggini	Formaggi freschi e stagionati
Prosciutto crudo	No sostituzione
Prosciutto cotto, bresaola, pancetta, wurstel, speck, mortadella, cotechino, coppa, salsiccia	Prosciutto cotto e bresaola che non contengano fonti di glutine
Uovo	No sostituzioni se cucinati con alimenti permessi
Contorni	No sostituzioni
Purè istantaneo	Patate lessate o purè previsto per celiaci
Frutta	No sostituzioni
Pane, crackers, fette biscottate, grissini, crostini	Pane, grissini, fette biscottate confezionati con farine aglutarate e lieviti permessi
Dolci, budini, gelato, creme, succhi di frutta, yogurt, dessert confezionati	Frutta o prodotti previsti per celiaci
Grassi, condimenti e varie: - burro, olio extravergine ed olio di oliva, olio di mais e girasole, arachide, soia e riso, lardo, strutto - margarine, olio di semi vari, olio di germe di grano - besciamella, maionese - ragù, sughi - dadi ed estratti di carne	- No sostituzioni - olio di oliva o extravergine di oliva - prodotti previsti per celiaci - prodotti previsti per celiaci - prodotti previsti per celiaci

Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta dei prodotti utilizzati: la normativa attuale sull'etichettatura prevede che sino indicati in etichetta anche tutti i potenziali allergeni presenti non solo come ingredienti principali, ma anche in piccole quantità come contaminanti.

In caso di dubbio consultare il prontuario per celiaci (www.celiachia.it)

REGOLE PER UNA SANA CUCINA SENZA GLUTINE

- ❑ Quando possibile preparare gli alimenti senza glutine prima dei cibi comuni: questo riduce notevolmente il rischio di contaminazione dei cibi dietetici.
- ❑ Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti il glutine (es. pasta)
- ❑ Usare fogli o teglie di alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate.
- ❑ Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaio che si sta adoperando per la pasta normale e a lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.
- ❑ Non infarinare o impanare i cibi se non con farine o pangrattato consentiti.
- ❑ Non addensare sughi o salse con farina o amido di frumento.
- ❑ Non maneggiare il cibo
- ❑ con le mani infarinate o con utensili non lavati.



FAVISMO

Patologia genetica caratterizzata dallo scatenarsi di crisi emolitiche gravi dopo l'ingestione di fave; alcuni favici possono presentare anche intolleranza ai piselli. L'assunzione di altri legumi è libera.

Pertanto occorre sostituire soltanto le preparazioni contenenti fave e piselli.

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto: Pasta, gnocchi, ravioli	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli
Lasagne, pasta pasticciata, pasta al forno, pizza, focaccia, prodotti a base di kamut	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli.
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli. Non utilizzare minestrone surgelati o preparati pronti che possano contenere fave o piselli.
Carne e pesce	No sostituzione ad eccezione di piatti contenenti fave o piselli
Formaggi a fette e spalmabili (sottilette) formaggini	No sostituzioni
Salumi	No sostituzione
Uovo	No sostituzioni se non in abbinamento con fave o piselli
Contorni	No sostituzioni se non contengono fave o piselli

DIABETE

In generale il bambino diabetico ha già una dieta impostata dal centro specialistico di riferimento.

La dieta di un bambino con diabete è del tutto simile a quella di un coetaneo non diabetico ed in effetti non differisce, se non per pochi dettagli, da quella raccomandata dai LARN e dalle linee guida dell'INRAN.

Il menù scolastico in vigore presso la scuola va quindi generalmente bene, occorre adeguare soltanto le quantità, in particolare di pane, pasta e frutta, alle grammature prescritte dallo specialista.

In generale è opportuno sostituire preparazioni pasticciate o, comunque elaborate, con alimenti semplici, scarsi in condimento.

Merende e dolci possono essere somministrati se previsti dalle indicazioni dietetiche dello specialista, altrimenti sostituiti con frutta fresca di stagione.



FENILCHETONURIA

La fenilchetonuria (PKU) è una Patologia genetica dovuta ad un difetto nel catabolismo dell'aminoacido fenilalanina che ne comporta l'accumulo nel sangue. La prescrizione dietetica comporta la quasi totale eliminazione di alimenti che contengono la fenilalanina e l'integrazione con aminoacidi essenziali e micronutrienti, la cui quantità è in relazione al grado del deficit.

Nell'integrare la dieta con miscele aminoacidiche e con micronutrienti, è necessario tenere conto del contenuto protidico e aminoacidico degli alimenti:

Alimenti "proibiti"

carne, pesce, uova, salumi e tutti i tipi di affettati; pasta, riso, pane, biscotti, dolci, legumi secchi, frutta secca, formaggi, estratto di carne per brodo e pesce in scatola.

Alimenti "calcolati"

latte, vegetali, patate e frutta fresca.

Alimenti "liberi"

tutti i tipi di olio, burro e margarine vegetali, zucchero, caramelle alla frutta, condimenti (sale, pepe, aceto, spezie), alcune farine (maizena, tapioca), sciroppi di frutta, coca-cola e tutti i prodotti a proteici in commercio.

Molta attenzione deve essere posta a prodotti confezionati, soprattutto se definiti light o senza zucchero, in quanto contenenti dolcificanti che sono fonti di fenilalanina. Occorre pertanto leggere molto bene le etichette evitando l'utilizzo di alimenti dolcificati.

Preparazione

La dieta di questi soggetti deve essere calcolata con estrema precisione e viene in genere stabilita dal centro specialistico di riferimento. Le grammature devono essere rispettate molto scrupolosamente e la dieta va allestita in zone della cucina dedicate.



OBESITA' /SOVRAPPESO

L'obesità infantile rappresenta un'emergenza sanitaria di rilievo. In Italia circa il 30% dei bambini presenta problemi di sovrappeso/obesità, percentuale che colloca i nostri bambini al primo posto in Europa per questa problematica.

La dieta per bambini in sovrappeso è identica a quella in vigore nella scuola, necessita soltanto di aggiustamenti in quantità. In linea generale si consiglia di non somministrare bis se non di verdura e di evitare la somministrazione di dolci o merende che non siano frutta di stagione o yogurt.

REFLUSSO GASTROESOFAGEO

Evento piuttosto frequente in età pediatrica, le cui cause possono essere varie, ma più spesso legate a scarsa tonicità dello sfintere esofageo inferiore. Le indicazioni dietetiche comportano l'esclusione di alimenti che possono diminuire il tono dello sfintere o irritare la mucosa gastrica oppure rallentare lo svuotamento gastrico, in particolare cibi molto grassi (es. alimenti fritti o prefritti), cibi molto caldi o molto freddi, aglio, cipolla, agrumi, pomodori e prodotti a base di pomodori, spezie, erbe aromatiche.

DIETE PER ALLERGIE/INTOLLERANZE



Occorre eliminare completamente l'alimento o gli alimenti scatenanti la sintomatologia allergica. In genere l'allergia si scatena immediatamente dopo l'assunzione anche di minime quantità dell'alimento; l'intolleranza, al contrario, non è immediata, ma necessita di somministrazioni ripetute dell'alimento stesso.



Secondo le **nuove norme di etichettatura** gli alimenti implicati nell'insorgenza di allergie devono essere molto chiaramente indicati in etichetta sia se presenti come ingredienti che se contenuti come additivi, coadiuvanti o possibili contaminanti da pratiche di lavorazione del prodotto stesso. Con il D.Lvo 8/2/2006 viene previsto che in etichetta vengano indicate tutte le sostanze aggiunte che hanno caratteristiche allergeniche, anche se contenute in tracce. Gli **allergeni alimentari più comuni** sono: arachidi, cereali, frutta secca, latte e lattosio, pesce, sedano, semi di sesamo, uovo,

senape, soia.

Fondamentale è quindi leggere molto attentamente l'etichetta di tutti i prodotti

ALLERGIA ALL'UOVO escludere dalla dieta:

- uovo intero
- maionese
- polpette o preparati di carne o pesce che contengano uovo
- sformati, torte salate
- alimenti contenenti uova (prodotti da forno, dolci, merendine, pasta all'uovo, torte, ravioli, alimenti che prevedono impanature)
- alimenti contenenti derivati dall'uovo quali: albumina, ovoalbumina, ovomucina, lisozima, etc.
- gnocchi e grana padano vanno controllati attentamente in quanto potrebbero contenere le proteine di cui sopra
- In alcuni casi, che devono essere documentati, è possibile dover escludere: carne di pollo e mela (quest'ultimo caso per un problema di allergia crociata)

ALLERGIA AL LATTE escludere dalla dieta:

- latte, yogurt, burro, formaggi, panna, besciamelle
- alimenti contenenti latte: prodotti da forno, dolci, torte, budini, paste con ripieno
- Cioccolato al latte
- gelati
- salumi contenenti proteine del latte vaccino (caseina)
- in alcuni casi, che devono essere documentati, è possibile dover escludere: carne di manzo e di vitello



ALLERGIA AL FRUMENTO

escludere dalla dieta:

- Pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, prodotti da forno, ecc
- Evitare impanature a base di farina o pangrattato
- Non sostituire questi alimenti con prodotti privi di glutine perché contengono alcune componenti del frumento.
- Devono essere utilizzati alimenti prodotti con farina di mais, riso, farro e kamut.

ALLERGIA AL FRUTTA SECCA

escludere dalla dieta:

- arachidi, olio di arachide,
- pesto e preparazioni contenenti pinoli e frutta secca
- prodotti da forno sulle cui etichette è riportata la dicitura residui di frutta secca
- cioccolato e cacao.

ALLERGIA AL MAIS E DERIVATI

escludere dalla dieta:

- mais
- polenta
- farina gialla, maizena,
- olio di semi di mais, maionese industriale (potrebbe contenere olio di semi vari o olio di mais)
- Fiocchi di mais
- prodotti di pasticceria e da forno, gelati, gelatine.

ALLERGIA ALLA SOIA

escludere dalla dieta:

- soia, olio di soia
- farina e latte di soia
- olio di semi vari
- Margarine
- Alimenti contenenti grassi vegetali idrogenati
- Dadi da brodo
- Lecitina di soia



ALLERGIA AGLI ALIMENTI RICCHI DI ISTAMINA E TIRAMINA

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- pesce fresco o conservato
- verdure: spinaci, pomodori, patate e cavolfiori
- legumi
- frutta secca
- salumi
- cioccolato e derivati
- albume d'uovo
- frutta: banane, fragole, pesca, kiwi, agrumi, ananas, lamponi, uva
- estratto di lievito, dadi

ALLERGIA ALLE MUFFE

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- salumi
- carne e pesce affumicati
- funghi
- sottaceti
- conserve
- frutta secca
- salse: maionese e Ketchup

PATOLOGIE CHE POSSONO ESSERE CORRELATE AL CONSUMO DI ALIMENTI

ORTICARIA

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- frutta secca
- fragole, melone, agrumi
- pesce
- pomodoro e spinaci
- bianco d'uovo
- Cibi confezionati, conservati o insaccati (per la presenza di conservanti e additivi)
- Cibi o bevande contenenti coloranti



TELARCA PRECOCE

escludere dalla dieta:

- vitello
- pollo e tacchino



RIFERIMENTI SIAN PER AREA

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE Direttore: dr. Giovanni Bonfà		
Area Monza	Area Desio	Area di Vimercate
Resp. U.O. dr.ssa Alessandra Galbiati	Resp. U.O. dr. Giovanni Bonfà	Resp. U.O. dr.ssa Ida Bertini
Referente medico: dr.ssa Claudia Chiarino Via E. De Amicis, 17 20900 Monza Tel 039.2384601/4767 mail chiarino.claudia@aslmb.it	Referente medico: dr.ssa Rosalia Liuzza Via U. Foscolo, 24 20832 Desio Tel 0362.483201/12 mail liuzza.rosalia@aslmb.it	Referente medico: dr.ssa Virginia Quattrone Via Roma, 85 20865 Usmate Velate Tel 039.6288021 mail quattrone.virginia@aslmb.it
Albiate Besana Brianza Biassono Briosco Brugherio Carate Lissone Macherio Monza Renate Sovico Triuggio Vedano al Lambro Veduggio Verano Villasanta	Barlassina Bovisio Masciago Ceriano Laghetto Cesano Maderno Cogliate Desio Giussano Lazzate Lentate sul Severo Limbiate Meda Misinto Muggiò Nova Milanese Seregno Seveso Varedo	Agrate Brianza Aicurzio Arcore Bellusco Bernareggio Burago di Molgora Busnago Camparada Caponago Carnate Cavenago di Brianza Concorezzo Cornate d'Adda Correzzana Lesmo Mezzago Ornago Roncello Ronco Briantino Sulbiate Usmate Velate Vimercate



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

ALLEGATO 1

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
U.O.
c.a. dr.
indirizzo

Oggetto: RICHIESTA DIETA SPECIALE PER PATOLOGIA

COMUNE.....

TEL.....

Oppure

SCUOLA

COMUNE VIA

TEL.

Da compilare da parte del Comune o della Scuola privata

Si richiede

- elaborazione tabella dietetica speciale
- parere su tabella dietetica speciale elaborata da.....

per:

Cognome e Nome del bambino

N° tel genitori Scuola

Alla presente si allega:

- Certificato medico
- Copia del bollettino di versamento di € 39 su ccp 41467200, intestato ASL Monza Brianza causale voce 29
- Modulo per trattamento dati sensibili firmato da un genitore

Firma del Responsabile Refezione Scolastica

Data

COMUNE -----

SCUOLA PRIVATA-----

Data

 Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
U.O.

Oggetto: censimento diete speciali per patologia

Si comunica che, durante l'anno scolasticosono state somministrate le seguenti diete speciali:

TIPOLOGIA DI DIETA	ASILO NIDO N° diete	SCUOLA MATERNA N° diete	SCUOLA ELEMENTARE N° diete	SCUOLA MEDIA N° diete
Celiachia				
Favismo				
Fenilchetonuria				
ipercolesterolemia				
diabete				
obesità/sovrappeso				
intolleranza e/o allergia uova				
Intolleranza e/o allergia latte e derivati				
intolleranza e/o allergia pomodoro				
intolleranza e/o allergia pesce				
intolleranza e/o allergia legumi				
intolleranza e/o allergia mais				
intolleranza e/o allergia arachidi				
intolleranza e/o allergia frutta secca				
Intolleranza e/o allergia multipla				
Intolleranza alimenti istaminoliberatori				
idiosincrasie o disgusti				
altro: musulmani Vegetariani				



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

A cura di

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Direttore: Dr. Giovanni Bonfà

Dr.ssa Ida Bertini Malgarini (Responsabile U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione)

Dr.ssa Alessandra Galbiati (Responsabile U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione)

Dr.ssa Claudia Chiarino (dirigente medico)

Dr.ssa Rosalia Liuzza (dirigente medico)

Dr.ssa Virginia Quattrone (dirigente medico)

RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento speciale per la gentile collaborazione alla stesura del presente documento, in particolare per la parte riferita agli alimenti di origine animale, va al dott. Ruggero Cereda, veterinario dirigente del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria di Desio.



BASTONCINI DI PESCE PREFRITTI

I bastoncini di pesce prefritti sono alimenti con un contenuto di grassi e carboidrati decisamente più elevato rispetto al pesce non preimpanato né prefritto, spesso cotti in generici oli vegetali di cui non viene specificata l'origine.

Per esemplificare, come riportato dalle Tabelle di Composizione degli Alimenti dell'Istituto Nazionale di Nutrizione

	MERLUZZO FRESCO (100g)	BASTONCINI PREFRITTI (100g)	BASTONCINI PREIMANATI NON PREFRITTI (100g)
KCAL	71	191	134
PROTEINE	17	11	13,1
GRASSI	0.3	10	2.3
CARBOIDRATI	=	15	14

Questa differenza è dovuta ai processi di impanatura e frittura che aumentano la percentuale rispettivamente di carboidrati e di grassi.

Le differenze sostanziali, quindi, rispetto ad un secondo di pesce classico sono:

- > ricchezza di carboidrati che di proteine
- > ricchezza di grassi anche se cotti al forno, perché comunque prefritti
- > contenuto calorico

I bastoncini non possono pertanto essere considerati un secondo di pesce, ma un prodotto industriale a base di pesce, che ha subito molte modifiche rispetto alla materia prima, tuttavia se in alcune realtà scolastiche risulta difficile fare accettare il pesce, si può optare per i bastoncini non prefritti.



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

SALE IODATO



Ministero della Salute

L'uso in cucina e a tavola di sale arricchito di **iodio** assicura a tutti la giusta quantità di **iodio**, fondamentale per la crescita del bambino e la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

**Un pizzico di SALUTE per TUTTI?
SALE ARRICCHITO DI IODIO!**

**RICORDA CHE IL SALE VA AGGIUNTO
CON MODERAZIONE**

molti prodotti alimentari lo contengono già



La riduzione dei disturbi da carenza alimentare di iodio è indicata come obiettivo primario per la salute pubblica dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dalla Food and Agriculture Organization (FAO). A tal fine il Ministero della Salute ha promosso la legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" con cui Intende realizzare programmi di monitoraggio della iodoprofilassi in Italia allo scopo di migliorare gli interventi di sanità pubblica in tema di carenza iodica

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

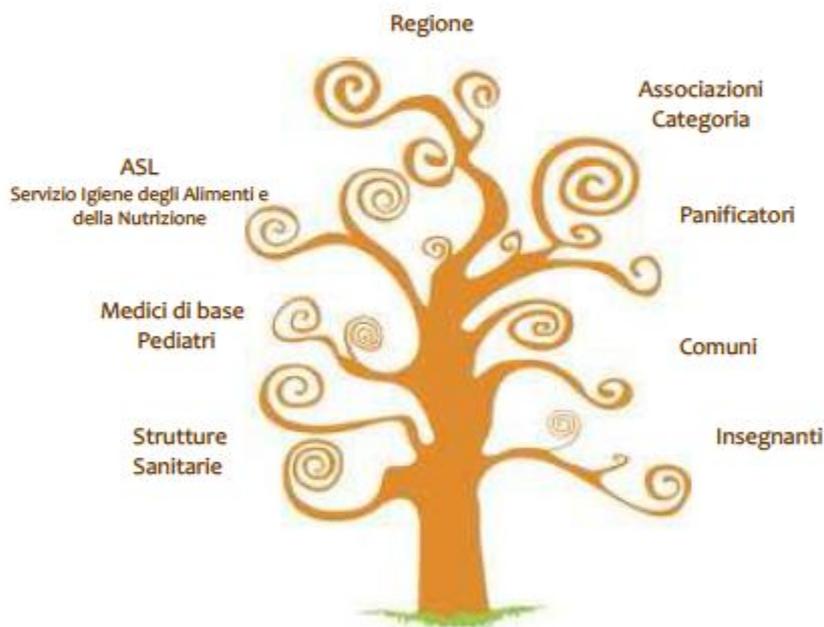


CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO
e..... guadagni in salute

IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.





TUTTI INSIEME PER FAVORIRE IL CONSUMO DI PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE !

PER COMINCIARE

- Utilizzare pane a ridotto contenuto di sale
- Diminuire l'aggiunta di sale in cucina, preferendo il sale iodato
- Consumare con moderazione cibi pronti, salumi, snack salati.

il consumo massimo di 5 grammi di sale al giorno

riduce del 40% il rischio di contrarre malattie cardiovascolari

Stampato per gentile contributo di 



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Per saperne di più.....

La riduzione dell'assunzione di sale con la dieta è un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza: un suo consumo eccessivo determina un aumento della pressione che a sua volta induce il rischio di insorgenza di gravi malattie, come l'infarto e l'ictus. Riducendo l'introito di sale si migliora la funzionalità renale e si aumenta la resistenza delle ossa, abbassando il rischio di osteoporosi. La riduzione del sale nella dieta costituisce quindi un importante obiettivo di prevenzione, nell'ottica di contrastare l'insorgere delle patologie cardiovascolari.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità pone come limite per il consumo di sale da cucina i 5 grammi al giorno. In particolare, tra tutti i prodotti da forno la principale fonte di sale è rappresentata dal pane, alimento fondamentale presente nell'alimentazione di adulti e bambini ed il suo consumo è quotidiano.



ALIMENTI DOP IGP E A FILIERA CORTA

I prodotti DOP e IGP rappresentano una ricchezza del territorio ed un importante valore della tradizione gastronomica intesa anche come cultura

ALIMENTI DOP

DOP: denominazione di origine protetta, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche dipendono essenzialmente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (es. clima) che fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità), che combinati insieme, rendono un prodotto inimitabile al di fuori di una particolare zona di produzione. Affinché un prodotto venga dichiarato DOP, occorre che tutte le fasi di produzione, trasformazione, elaborazione avvengano in una determinata zona geografica e che ci si attenga a rigide regole produttive stabilite in un disciplinare di produzione, il rispetto del quale è garantito da un organismo di controllo. (es. grana padano DOP).





ALIMENTI IGP

IGP: indicazione geografica protetta è un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine in una determinata zona geografica, in cui deve avvenire almeno una delle fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione. Questo permette che la materia prima che viene utilizzata possa provenire anche da zone diverse da quella di produzione (es. bresaola della Valtellina). Anche per i prodotti IGP esiste un rigido disciplinare, il cui rispetto è garantito da un organismo di controllo.



Alimenti a filiera corta o a chilometro zero (km 0), sono quegli alimenti che hanno viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali, sostanzialmente i prodotti locali. In particolare per i prodotti ortofrutticoli il tenore di elementi nutritivi è inversamente proporzionale al tempo trascorso tra il raccolto ed il consumo (più tempo passa, come succede per prodotti che arrivano da lontano, più alcuni elementi nutritivi tendono a diminuire). L'utilizzo di prodotti locali permette quindi di avere alimenti ottimali dal punto di vista nutrizionale, con un patrimonio vitaminico e di sali minerali intatto e, inoltre, di seguire la stagionalità di frutta e verdura e di mantenere vive alcune tradizioni alimentari locali. Chiaramente la scelta del Km 0 o della filiera corta deve avvenire nel rispetto della qualità degli alimenti, operando una scelta accurata dei fornitori.

I risvolti positivi di questa “**filiera corta**” sono numerosi, a partire dalla competitività dei prezzi di alcuni prodotti, che non subiscono i ricarichi generati dal passaggio di mano fra un intermediario e l'altro. Inoltre, la provenienza locale dei prodotti garantisce la **freschezza** degli stessi, a differenza di quanto avviene nella grande distribuzione per la quale si rendono necessarie metodologie di conservazione (es. celle frigorifere, additivi chimici e conservanti) che vanno ad influenzare negativamente le qualità organolettiche dei prodotti stessi. Il presupposto stesso del “km zero”, inoltre, fa sì che i cibi subiscano un trasporto solo su distanze relativamente brevi, il che consente la **riduzione dei consumi energetici** e delle conseguenti emissioni di anidride carbonica.



SALUMI

Negli ultimi anni è notevolmente cambiata la composizione dei salumi, sia per tecniche di allevamento che per le caratteristiche dei mangimi: a seguito di queste modifiche si è ridotto notevolmente il contenuto di grassi e, contemporaneamente, ne è migliorata la qualità compositiva. In particolare si è registrata una grossa riduzione del contenuto di colesterolo e dei grassi saturi (addirittura il 40% su alcuni prodotti, tipo il prosciutto cotto) e aumento parallelo di quelli insaturi, in particolare degli acidi grassi omega 6 e omega 3, questi ultimi benefici sui fattori di rischio cardiovascolare.

Le caratteristiche positive dei salumi sono:

- Proteine ad elevata qualità biologica
- Buon apporto di vitamine B1 e B6
- Buon apporto di Ferro e Zinco

COMPOSIZIONE IN NUTRIENTI DEI PRINCIPALI SALUMI

	PROTEINE	LIPIDI	Na (mg)
Prosciutto crudo	25	18,4	2578
Prosciutto cotto	19,8	14,7	648
Wurstel crudo	13,7	23,3	793
Mortadella	14,7	28,1	506
Speck	28,3	20,9	1557
Bresaola	32	2,6	1597

Per quanto ci sia stata anche una riduzione nel contenuto di sale, i salumi ne apportano una quantità discreta, inoltre contengono nitrati e nitriti, utilizzati come conservanti, il cui consumo è stato messo in relazione con l'insorgenza di alcuni tipi di cancro. Proprio per questo motivo l'Associazione Americana per la Ricerca sul Cancro consiglia di limitare il consumo di carni conservate.

Considerato tutto ciò il consumo di salumi è pertanto consigliato, nell'ambito del menù scolastico, non più di una volta alla settimana in quantità adeguate all'età del bambino, accompagnato da una porzione di verdura e da alimenti di tipo integrale (pane, pasta). I salumi dovranno essere di ottima qualità (meglio se DOP o IGP) e andranno alternati tra loro nell'arco delle settimane del menù.

A cura di

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dr. Giovanni Bonfà

Dr.ssa Ida Bertini Malgarini (Responsabile U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione)
Dr.ssa Alessandra Galbiati (Responsabile U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione)
Dr.ssa Claudia Chiarino (dirigente medico)
Dr.ssa Rosalia Liuzza (dirigente medico)
Dr.ssa Virginia Quattrone (dirigente medico)

Maggio 2013



Caravaggio Canestra di frutta

MENU AUTUNNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA SETTEMBRE A DICEMBRE SCUOLA DELL'INFANZIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Crema di zucca* con riso bio	Fusilli bio al ragù vegetale	Raviolini olio e salvia	Mezze penne bio all'olio	Sedani semi-integrali bio al pesto	Fusilli bio semi-integrali alla tirolese (besciamella, zafferano e speck)
	Crescenza	Bocconcini di merluzzo impanati*	Prosciutto cotto	Formaggio spalmabile	Tonno all'olio di oliva	Mozzarella
	Patate	Fagiolini*	Fagiolini*	Carote* e piselli*	Fagiolini*	Insalata bio e olive
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta
	Sedani bio alla contadina (ricotta e melanzane* frullate)	Vellutata di patate e zucchine* con pastina bio	Sedani semi-integrali bio al pesto	Riso bio e prezzemolo* in brodo	Fusilli bio olio e grana	Vellutata di verdure* con pasta bio
	Arrosti di lonza	Rollè di uova bio al formaggio	Platessa impanata*	Arrosti di tacchino	Scaloppina di pollo	Scaloppine di tacchino
	Insalata verde bio e olive	Piselli*	Insalata bio e olive	Insalata bio	Insalata verde bio	Patate vapore*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Risotto bio alla milanese	Sedani bio semi-integrali all'olio	Vellutata di verdure bio con orzo	Gnocchetti sardi bio zafferano e zucchine*	Risotto bio alla monzese (salsiccia pollo e tacchino)	Penne bio al pomodoro bio
	Tonno all'olio di oliva	Arrosti di vitello	Bruscitti (bovino)	Rollè di uova bio prosciutto cotto e formaggio	Caciotta	Salsiccia (tacchino-suino-pollo)
	Fagiolini*	Carote bio in insalata*	Purè	Fagiolini*	Mais* e carote*	Piselli*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne semi-integrali bio al pesto	Riso bio al pomodoro bio	Fusilli bio al pomodoro bio	Fusilli bio semi-integrali al ragù vegetale	Pasta bio e fagioli bio	Risotto bio alla parmigiana
	Affettato di tacchino	Mozzarella	Primosale	Cotoletta di pollo	Carne trita (bovino)	Filetto di merluzzo* al gratin
	Piselli*	Insalata bio*	Carote bio filangè	Carote bio filo	Finocchi bio	Carote bio filangè
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
V E N E R D I	Gelato*	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Crostatina alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Conchigliette bio in brodo	Tortiglioni bio al pesto	Risotto bio alle zucchine*	Passato di verdure* con pastina bio	Penne bio semi-integrali pomodoro bio e olive	Sedani bio al pesto
	Scaloppine di pollo	Scaloppine di lonza	Salsiccia (lonza -tacchino -pollo)	Bastoncini di merluzzo impanati*	Rollè di uova bio prosciutto cotto e formaggio	Lombo di suino al forno
	Insalata bio, carote bio e mais	Finocchi bio in insalata	Piselli*	Patate	Carote bio filangè	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU AUTUNNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA SETTEMBRE A DICEMBRE SCUOLA PRIMARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Crema di zucca* con riso bio	Fusilli bio al ragù vegetale	Raviolini olio e salvia	Mezze penne bio all'olio	Sedani semi-integrali bio al pesto	Fusilli bio semi-integrali alla tirolese (besciamella, zafferano e speck)
	Crescenza	Bocconcini di merluzzo impanati*	Prosciutto cotto	Formaggio spalmabile	Tonno all'olio di oliva	Mozzarella
	Patate	Fagiolini*	Fagiolini*	Carote* e piselli*	Fagiolini*	Insalata bio e olive
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta
	Sedani bio alla contadina (ricotta e melanzane* frullate)	Vellutata di patate e zucchine* con pastina bio	Sedani semi-integrali bio al pesto	Riso bio e prezzemolo* in brodo	Fusilli bio olio e grana	Vellutata di verdure* con pasta bio
	Arrosto di lonza	Rollè di uova bio al formaggio	Platessa impanata*	Arrosto di tacchino	Coscia di pollo al forno	Scaloppine di tacchino
	Insalata verde bio e olive	Piselli*	Insalata bio e olive	Insalata bio	Insalata verde bio	Patate vapore*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Risotto bio alla milanese	Sedani bio semi-integrali all'olio	Vellutata di verdure bio con orzo	Gnocchetti sardi bio zafferano e zucchine*	Risotto bio alla monzese (salsiccia pollo e tacchino)	Penne bio al pomodoro bio
	Tonno all'olio di oliva	Arrosto di vitello	Bruscitt (bovino)	Rollè di uova bio prosciutto cotto e formaggio	Caciotta	Salsiccia (tacchino-suino-pollo)
	Fagiolini*	Carote bio in insalata*	Purè	Fagiolini*	Mais* e carote*	Piselli*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne semi-integrali bio al pesto	Riso bio al pomodoro bio	Fusilli bio al pomodoro bio	Fusilli bio semi-integrali al ragù vegetale	Pasta bio e fagioli bio	Risotto bio alla parmigiana
	Affettato di Tacchino	Mozzarella	Primosale	Cotoletta di pollo	Carne trita (bovino)	Filetto di merluzzo* al gratin
	Piselli*	Insalata bio*	Carote bio filangè	Carote bio filo	Finocchi bio	Carote bio filangè
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
V E N E R D I	Gelato*	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Crostatina alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Conchigliette bio in brodo	Tortiglioni bio al pesto	Risotto bio alle zucchine*	Passato di verdure* con pastina bio	Penne bio semi-integrali pomodoro bio e olive	Sedani bio al pesto
	Coscia di pollo al forno	Scaloppine di lonza	Salsiccia (lonza –tacchino -pollo)	Bastoncini di merluzzo impanati*	Rollè di uova bio prosciutto cotto e formaggio	Lombo di suino al forno
	Insalata bio, carote bio e mais	Finocchi bio in insalata	Piselli*	Patate	Carote bio filangè	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU AUTUNNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA SETTEMBRE A DICEMBRE SCUOLA SECONDARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pasta bio al pesto	Fusilli bio al ragù vegetale	Raviolini olio e salvia	Mezze penne bio all'olio	Sedani semi-integrali bio al pesto	Fusilli bio semi-integrali alla tirolese (besciamella, zafferano e speck)
	Arrosto di Lonza	Bocconcini di merluzzo impanati*	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo* impanati	Coscia di pollo	Mozzarella
	Patate	Fagiolini*	Piselli*	Carote* e piselli*	Fagiolini*	Insalata bio e olive
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Risotto bio alla milanese	Sedani bio semi-integrali all'olio	Vellutata di verdure* con orzo	Gnocchetti sardi bio zafferano e zucchine*	Raviolini di magro	Penne bio al pomodoro bio
	Tonno all'olio di oliva	Arrosto di vitello	Bruscitt (bovino)	Cotoletta di pollo	Caciotta	Salsiccia (tacchino-suino-pollo)
	Insalata verde bio e olive	Carote bio in insalata*	Purè	Insalata bio	Mais* e carote*	Piselli*
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate e/o surgelate all'origine.

Derrate provenienti da coltivazioni biologiche: pasta, riso, passata e polpa di pomodoro, farina, uova pastorizzate, mele, pere, arance, mandarini, insalata, carote crude, finocchi crudi, fagioli-ceci-lenticchie secchi, yogurt, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo), tavoletta di cioccolato (mercato equo-solidale).

Km zero: mozzarella e crescita

MENU INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA GENNAIO A MARZO SCUOLA DELL'INFANZIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Risotto bio con zucchine*	Tortiglioni bio olio e grana	Fusilli bio al pesto	Risotto bio alla parmigiana	Tortiglioni bio al pesto	Raviolini di magro olio e grana
	Formaggio Primosale	Formaggio Asiago	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Formaggio Crescenza	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Tacchino affettato
	Fagiolini*	Piselli e Carote*	Piselli*	Piselli e Carote*	Fagiolini al forno *	Spinaci*/erbette*
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Ditalini bio in brodo	Vellutata patate e zucchine con pastina bio*	Risotto bio alla zucca*	Penne bio semi-integrali all'amatriciana (pomodoro bio e pancetta)	Risotto bio alla milanese	Fusilli semi-integrali bio al pomodoro
	Arrosto di tacchino	Petto di pollo al limone	Prosciutto cotto	Hamburger di bovino	Arrosto di lonza	Formaggio spalmabile
	Carote bio filangè	Patate	Carote bio filangè	Insalata verde bio	Insalata verde bio	Piselli*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Gelato *	Plumcake
	Mezze penne bio alla tirolese (besciamella, zafferano speck)	Gnocchetti sardi bio alla sorrentina (pomodoro bio e mozzarella)	Lasagne* alla bolognese	Raviolini di magro olio e grana	Rigatini bio in brodo	Crema di verdure* con pastina bio
	Prosciutto cotto	Nasello*/Merluzzo* in salsa di limone	Formaggio Spalmabile	Cotoletta di tacchino al forno	Bruscitt (bovino)	Arista arrosto
	Piselli* saltati	Fagiolini*	Insalata bio e olive	Finocchi bio filangè	Purè	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Fusilli semi-integrali bio al pesto	Penne semi integrali bio al pesto	Vellutata* di ceci con pasta bio	Crema di fagioli con Rigatini bio	Fusilli semi-integrali bio alla mimosa (besciamella e zafferano)	Risotto bio alla parmigiana
	Rollè di uova bio e formaggio	Lombo di suino al forno	Pollo agli aromi	Prosciutto cotto	Bocconcini di mozzarella	Rollè di uova bio con prosciutto cotto e formaggio
	Insalata verde bio e olive	Finocchi bio filangè	Patate	Patate al vapore	Piselli*	Carote filo bio
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
V E N E R D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Crema di verdure* bio con pasta bio	Risotto bio allo zafferano	Gnocchetti sardi bio al pomodoro bio	Noccioline bio con broccoli*	Zuppa del nonno (minestrone* con orzo bio)	Pipe bio con broccoli*
	Bastoncini di merluzzo* (non prefritti)	Frittata uova bio al formaggio	Tonno in olio di oliva	Bastoncini di merluzzo* (non prefritti)	Platessa* impanata	Nasello*/Merluzzo* al pomodoro o mugnaia
	Patate al vapore	Spinaci*/Erbette*	Insalata mista bio	Insalata bio e olive	Carote bio filangè	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA GENNAIO A MARZO SCUOLA PRIMARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Risotto bio con zucchine*	Tortiglioni bio olio e grana	Fusilli bio al pesto	Risotto bio alla parmigiana	Tortiglioni bio al pesto	Raviolini di magro olio e grana
	Formaggio Primosale	Formaggio Asiago	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Formaggio Crescenza	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Tacchino affettato
	Fagiolini*	Piselli e carote*	Piselli*	Piselli e carote*	Fagiolini al forno *	Spinaci*/erbette*
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino al cioccolato
	Pastina bio in brodo	Vellutata patate e zucchine con pastina bio*	Risotto bio alla zucca*	Penne bio semi-integrali all'amatriciana (pomodoro bio e pancetta)	Risotto bio alla milanese	Lasagne alla bolognese*
	Arrosto di tacchino	Cosce di pollo al forno	Prosciutto cotto	Hamburger di bovino	Arrosto di lonza	Formaggio Spalmabile
	Carote bio in insalata	Patate	Carote filangè bio	Insalata bio	Insalata verde bio	Piselli*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Gelato *	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne bio alla tirolese (besciamella zafferano speck)	Gnocchetti sardi bio alla sorrentina (pomodoro bio e mozzarella)	Gnocchetti sardi bio olio e grana	Raviolini di magro olio e grana	Rigatini bio in brodo	Crema di verdure* con pastina bio
	Prosciutto cotto	Nasello*/Merluzzo* in salsa di limone	Formaggio Spalmabile	Cotoletta di tacchino al forno	Bruscitt (bovino)	Arista arrosto
	Piselli* saltati	Fagiolini*	Insalata bio e olive	Finocchi bio in insalata	Purè	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Fusilli semi-integrali bio al pesto	Penne semi integrali bio al pesto	Vellutata* di ceci con pasta bio pesto	Crema di fagioli con Rigatini bio	Fusilli semi-integrali bio alla mimosa (besciamella e zafferano)	Risotto bio alla parmigiana
	Rollè di uova bio e formaggio	Lombo di suino al forno	Pollo agli aromi	Prosciutto crudo	Bocconcini di mozzarella	Rollè di uova bio con prosciutto cotto e formaggio
	Insalata verde bio e olive	Finocchi bio filangè	Patate	Patate al vapore	Piselli*	Carote filo bio
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
V E N E R D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Crema di verdure* bio con pasta bio	Risott bio allo zafferano	Gnocchetti sardi bio al pomodoro bio	Noccioline bio con broccoli*	Zuppa del nonno (minestrone* con orzo bio)	Pipe bio con broccoli*
	Bastoncini di merluzzo* (2°circ.) Platessa impanata* (1° circolo)	Frittata uova bio al formaggio	Tonno in olio di oliva	Bastoncini di merluzzo* (1° circ.) Platessa impanata*(2°circolo)	Bastoncini di pesce impanati*	Nasello*/Merluzzo* al pomodoro o mugnaia
	Patate al vapore	Spinaci*/Erbette*	Insalata mista bio	Insalata bio e olive	Carote bio filangè	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA GENNAIO A MARZO SCUOLA SECONDARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Frutta fresca di stagione	Plumcake
	Risotto bio con zucchine*	Tortiglioni bio olio e grana	Fusilli bio al pesto	Risotto bio alla milanese	Tortiglioni bio al pesto	Raviolini di magro olio e grana
	Formaggio Primosale	Cosce di pollo	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Formaggio Crescenza	Salsiccia pollo,tacchino e suino	Tacchino affettato
	Fagiolini*	Carote al forno*	Patate	Carote al forno*	Fagiolini*	Spinaci*/erbette*
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Gelato *	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne bio alla tirolese (besciamella zafferano speck)	Gnocchetti sardi bio alla sorrentina (pomodoro bio e mozzarella)	Lasagne* alla bolognese	Raviolini di magro olio e grana	Gnocchetti sardi bio olio e grana	Crema di verdure* con Pastina bio
	Arrosto di tacchino	Nasello*/Merluzzo* in salsa di limone	Formaggio Spalmabile	Cotoletta di tacchino al forno	Bruscitt (bovino)	Arista arrosto
	Piselli* saltati	Fagiolini*	Insalata bio e olive	Finocchi bio in insalata	Purè	Patate
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate e/o surgelate all'origine.

Derrate provenienti da coltivazioni biologiche: pasta, riso, passata e polpa di pomodoro, farina, uova pastorizzate, mele, pere, arance, mandarini, insalata, carote crude, finocchi crudi, fagioli-ceci-lenticchie secchi, yogurt, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo), tavoletta di cioccolata (mercato equo-solidale).

Km zero: mozzarella e crescenza.

MENU PRIMAVERA ESTATE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA APRILE A GIUGNO SCUOLA DELL'INFANZIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne bio olio e grana	Raviolini di magro olio e grana	Gnocchetti sardi bio olio e grana	Risotto bio e piselli*	Gnocchetti sardi bio allo zafferano e zucchine*	Raviolini di magro olio e grana
	Bastoncini di merluzzo*	Affettato di mortadella	Formaggio caciotta	Prosciutto cotto	Salsiccia pollo, tacchino, suino	Formaggio mozzarella
	Insalata di carote bio	Fagiolini*	Piselli*	Carote al forno*	Piselli *	Piselli *
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Sedani bio alla siciliana (con pomodoro bio e olive nere)	Gnocchetti sardi bio zafferano e zucchine*	Sedani bio al ragù	Penne bio ai peperoni* (con pomodoro bio)	Riso bio alla parmigiana	Fusilli bio allo zafferano
	Prosciutto cotto	Formaggio crescenza	Frittata di uova bio al formaggio e zucchine*	Petto di pollo	Bastoncini di merluzzo*	Crocchette* di verdure
	Spinaci* /erbette*	Erbette*/Spinaci*	Insalata verde bio e olive	Insalata verde bio, pomodori, olive e mais	Insalata di carote bio	Fagiolini* in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt biologico alla frutta
	Risotto bio allo zafferano	Fusilli bio al ragù vegetale	Risotto bio ai carciofi*	Fusilli bio al tonno (in bianco)	Sedani bio al pesto	Orzo in insalata (con olive nere, mozzarella bio e pomodori)
	Cotoletta di tacchino alla milanese	Arista al forno	Tacchino al forno	Formaggio mozzarella	Scaloppine di pollo	Scaloppine di tacchino alla salvia
	Insalata verde bio, olive e mais	Insalata di carote bio	Fagiolini in insalata*	Spinaci* /Erbette*	Finocchi bio in insalata	Finocchi bio in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Fusilli bio al pesto	Mezze penne bio semi-integrali al pomodoro bio	Fusilli bio al pesto	Sedani bio al pesto	Fusilli bio all'amatriciana (pomodoro bio e pancetta)	Pipe bio al ragù vegetale*
	Frittata di uova bio con patate	Frittata	Bocconcini di pollo allo zafferano	Carne trita (bovino)* alla pizzaiola	Frittata di uova bio	Arista al forno
	Finocchi bio in insalata	Insalata verde bio, olive, mais	Insalata di carote bio	Fagiolini in insalata*	Fagiolini* in insalata	Insalata di Carote bio
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
V E N E R D I	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Gelato*	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Passato di legumi* con pasta bio	Risotto bio alla parmigiana	Pizza margherita	Noccioline bio olio e grana	Penne bio alla contadina (con ricotta e melanzane*)	Riso bio al pomodoro bio
	Bocconcini di Mozzarella	Tonno in olio di oliva		Merluzzo*/nasello* olio e limone	Crescenza	Merluzzo*/nasello* alla livornese
	Patate al vapore	Insalata bio e pomodori	Insalata bio verde-mais e olive	Finocchi bio in insalata	Insalata bio e pomodori	Insalata bio e olive
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU PRIMAVERA ESTATE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA APRILE A GIUGNO SCUOLA PRIMARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne bio olio e grana	Raviolini di magro olio e grana	Gnocchetti sardi bio olio e grana Formaggio caciotta Piselli* (2° circolo)	Risotto bio e piselli*	Gnocchetti sardi bio allo zafferano e zucchine*	Raviolini di magro olio e grana Formaggio mozzarella Piselli* (1° circolo)
	Bastoncini di merluzzo*	Affettato di mortadella	Pizza margherita Insalata bio verde-mais e olive Gelato* (1° circolo)	Prosciutto cotto	Salsiccia pollo, tacchino, suino	Pizza margherita (2° CIRCOLO) Insalata bio verde-mais e olive Gelato* (2° circolo)
	Insalata di carote bio	Fagiolini*		Carote al forno*	Piselli *	
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
M A R T E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Sedani bio alla siciliana (con pomodoro bio e olive nere)	Gnocchetti sardi bio zafferano e zucchine*	Sedani bio al ragù	Penne bio ai peperoni* (con pomodoro bio)	Riso bio alla parmigiana	Fusilli bio allo zafferano
	Prosciutto cotto (1° turno) Prosciutto crudo (2° turno)	Formaggio spalmabile	Frittata di uova bio al formaggio e zucchine*	Coscia di pollo	Bastoncini di merluzzo*(2°circolo) Platessa impanata* (1° circolo)	Crocchette di verdure*
	Spinaci* /erbette*	Spinaci*/erbette*	Insalata verde bio e olive	Insalata verde bio, pomodori, olive e mais	Insalata di carote bio	Fagiolini* in insalata
	Pane	Pane	P ane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt biologico alla frutta
	Risotto bio allo zafferano	Fusilli bio al ragù vegetale*	Risotto bio ai carciofi*	Fusilli bio al tonno in bianco)	Sedani bio al pesto	Orzo in insalata (con olive nere, mozzarella bio e pomodori)
	Cotoletta di tacchino alla milanese	Arista al forno	Tacchino al forno	Formaggio mozzarella	Cosce di pollo al forno	Scaloppine di tacchino alla salvia
	Insalata verde bio, olive e mais	Insalata di carote bio	Fagiolini in insalata*	Spinaci* /Erbette*	Finocchi bio in insalata	Finocchi bio in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Fusilli bio al pesto	Mezze penne bio semi-integrali al pomodoro bio	Fusilli bio al pesto	Sedani bio al pesto	Fusilli bio all'amatriciana (pomodoro bio e pancetta)	Pipe bio al ragù vegetale*
	Frittata di uova bio con patate	Frittata	Pollo allo zafferano	Carne trita (bovino) alla pizzaiola	Frittata di uova bio al prosciutto	Arista al forno
	Finocchi bio in insalata	Insalata verde bio, olive, mais	Insalata di Carote bio	Fagiolini in insalata*	Fagiolini* in insalata	Insalata di Carote bio
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
V E N E R D I	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Passato di legumi con pasta bio	Risotto bio alla parmigiana	Mezze penne bio semi-integrali in salsa aurora (besciamella e pomodoro bio)	Noccioline bio olio e grana	Penne bio alla contadina (con ricotta e melanzane*)	Riso bio al pomodoro bio
	Bocconcini di Mozzarella	Platessa* impanata (1°circolo) Merluzzo/nasello alla livornese (2°circolo)	Tonno in olio di oliva	Platessa* impanata (2°circolo) Merluzzo /nasello* al limone (1°circolo)	Formaggio crescenza	Platessa impanata*(2°circolo) Bastoncini di merluzzo* (1°circolo)
	Patate al vapore	Insalata bio e pomodori	Insalate verde bio, mais e olive)	Finocchi bio in insalata	Insalata bio e pomodori	Insalata bio e olive
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

MENU PRIMAVERA ESTATE ANNO SCOLASTICO 2013-2014 DA APRILE A GIUGNO SCUOLA SECONDARIA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta fresca di stagione	Gelato*	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Mezze penne bio olio e grana	Pizza margherita	Gnocchetti sardi bio olio e grana	Pasta bio e piselli*	Gnocchetti sardi bio allo zafferano e zucchine*	Raviolini di magro olio e grana
	Bastoncini di merluzzo*		Formaggio caciotta	Coscia di pollo	Salsiccia pollo tacchino, suina	Mozzarella
	Insalata di carote bio	Fagiolini e carote*	Piselli*	Carote al forno*	Piselli *	Erbette*/Spinaci*
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane
M E R C O L E D I	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt biologico alla frutta
	Pasta bio allo zafferano	Fusilli bio al pesto	Pasta bio alle zucchine*	Noccioline bio olio e grana	Sedani bio al pesto	Orzo in insalata (con olive nere, mozzarella bio e pomodori)
	Cotoletta di tacchino alla milanese	Arista al forno	Tacchino al forno	Mozzarella	Platessa impanata*	Scaloppine di tacchino alla salvia
	Insalata verde bio, olive e mais	Insalata di carote bio	Fagiolini in insalata*	Spinaci*/erbette*	Finocchi bio in insalata	Finocchi bio in insalata
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate e/o surgelate all'origine.

Derrate provenienti da coltivazioni biologiche: pasta, riso, passata e polpa di pomodoro, farina, uova pastorizzate, mele, pere, arance, mandarini, insalata, carote crude, finocchi crudi, fagioli-ceci-lenticchie secchi, yogurt, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo), tavoletta di cioccolato (mercato equo-solidale).

Km zero: mozzarella e crescenza.

MERENDE SCUOLA DELL'INFANZIA MENU AUTUNNALE 2014-15

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
L U N E D I	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA E SCHIACCIATINA	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA E SCHIACCIATINA	SUCCO DI FRUTTA E SCHIACCIATINA
M A R T E D I	THE MONOPORZIONE E BISCOTTI	THE MONOPORZIONE E CROSTATINA	THE MONOPORZIONE E PLUMCAKE	THE MONOPORZIONE E CROSTATINA	THE MONOPORZIONE E PLUMCAKE	THE MONOPORZIONE E BISCOTTI
M E R C O L E D I	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER
G I O V E D I	BUDINO CREME CARAMEL	BANANA	BUDINO CREME CARAMEL	BUDINO CREME CARAMEL	BANANA	BANANA
V E N E R D I	BANANA	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA	BANANA	BANANA	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA	YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA

ALLEGATO F - GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI, CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU PER IL SERVIZIO SELF-SERVICE SAN GEROLAMO

GRAMMATURE

Primi piatti: saranno serviti secondo la quantità richiesta dai commensali.

In alternativa ai primi piatti:

- formaggio	gr. 60
- yogurt	gr. 125
- succo di frutta	gr. 130
-acqua minerale	lt. 0,5
-vino	cl. 200

Secondi piatti :

-carni	gr. 120/130
-trancio di pesce	gr. 180
-spiedini	gr. 120/130
-costata di maiale	gr. 120/140
-insalata di mare	gr. 120/140
-merluzzo alla veneta	gr. 120/140
-pollo	gr. 240/260
-verdure cotte	gr. 150/200
-insalata	gr. 50
-uova al burro	n. 2
-omelette al formaggio, al prosciutto, frittata	gr. 130/140
-formaggi	gr. 100/120

Grassi condimenti gr. 35

Le grammature si intendono a crudo.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono:

PASTA

Prodotta con semola di grano duro con umidità non superiore al 12,50%, sostanze azotate non inferiori al 10,50% e senza impiego di coloranti; pasta fresca quattro volte al mese.

RISO

Tipo parboiled per minestre e risotti.

OLIO

Olio di oliva extravergine, olio di arachide per le frittture con acidità libera oleica inferiore allo 0,5%.

BURRO

Prodotto con sostanza grassa non inferiore allo 82%, acqua non superiore al 16%.

FORMAGGI

Grana padano di media stagionatura con sostanza grassa non inferiore al 32%, taleggio con sostanza grassa non inferiore al 48%, formaggio tipo bel paese con sostanza grassa non inferiore al 50%, emmenthal con sostanza grassa non inferiore al 50%, fontina, mozzarella, ricotta, crescenza.

SALUMI E INSACCATI

Prosciutti cotti con assenza di polifosfati, prosciutto crudo D.O.P, speck dell'Alto Adige I.G.P., bresaola della Valtellina I.G.P., salame, pancetta, coppa.

POMODORI E PELATI

Con frutto sgocciolato non inferiore al 65%.

POLLO

Cosce o petti.

UOVA

Di qualità tipo "A" e di categoria di peso 4 (gr. 55-60).

PRODOTTI ITTICI

Surgelati. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, accuratamente pulito e privo di spine, cartilagine pelle non dovrà avere subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti dovranno corrispondere alle norme di Legge che regolano i prodotti surgelati riguardanti:

- 1) determinazione dei tempi massimi di impiego per la surgelazione degli alimenti;
- 2) norme sul trasporto degli alimenti surgelati;
- 3) controlli alla produzione ed alla vendita per il consumo degli alimenti surgelati e le modalità da osservare per il loro confezionamento ed etichettatura.

CARNE

Manzo-posteriori per: bistecche, roast-beef, bollito, scaloppe, ecc.; manzo-anteriori per: brasato; vitello e tacchino per: arrosti.

VERDURA

Fresca e di prima qualità; surgelata.

FRUTTA

Fresca di stagione, di prima qualità e di pezzatura 60/65.

PANE FRESCO

Panini con farina "00" e integrale.

BUDINO

Preparato con latte fresco intero.

DOLCE

Tipo casalingo, senza coloranti e conservanti.

YOGURT

Fresco intero, yogurt con frutta.

LATTE

Fresco.

POLENTA

Con farina bramata.

MENU INVERNALE SELF SERVICE SAN GEROLAMO

MENU INVERNALE I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Pasta alla amatriciana* Ravioli di magro al burro e salvia Minestrone* con pasta Pasta o riso bianco/pomodoro	Maccheroni ai quattro formaggi Risotto con salsiccia Crema di patate* Pasta o riso bianco/pomodoro	Gnocchi pomodoro e basilico* Pennette alle zucchine* Minestrone* di verdura Pasta o riso bianco/pomodoro	Pappardelle ai funghi* Pennette alla norma* Pasta e fagioli Pasta o riso bianco/pomodoro	Spaghetti alle vongole* Farfalle speck e zafferano Minestra d'orzo* Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Arista al forno* Omelette alla zucchine* Praga ai ferri Salumi e formaggi misti	Spezzatino* con patate* Involtini al bacon Tortino alle verdure* Salumi e formaggi misti	Scaloppine di lonza in salsa* Filetto di pesce persico gratinato* Crostoni alle zucchine* Salumi e formaggi misti	Spiedini di tacchino* Scaloppine al marsala* Piadina farcita Salumi e formaggi misti	Fesa di tacchino* al latte Strudel ricotta e spinaci* Filetto di merluzzo prelibato* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

MENU INVERNALE II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Gnocchi di patate al gorgonzola Spaghetti all'arrabbiata Riso con patate e prezzemolo* Pasta o riso bianco/pomodoro	Fettuccine al salmone* Risotto allo zafferano Passato di verdura* con crostini Pasta o riso bianco/pomodoro	Spaghetti al tonno Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro Minestra d'orzo* Pasta o riso bianco/pomodoro	Orecchiette con rucola pancetta Pasta ai quattro formaggi Minestrone* alla milanese c/riso Pasta o riso bianco/pomodoro	Gnocchi alla romana* Linguine alla marinara* Pasta e lenticchie Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Formaggio alla piastra Frittata con patate* Scaloppina alla valdostana* Salumi e formaggi misti	Arrosto di tacchino* Involtini con verdure* Merluzzo al vapore* Salumi e formaggi misti	Goulash all'ungherese* Bracirole burro e salvia* Trancio di nasello ai ferri* Salumi e formaggi misti	Cotoletta alla milanese* Focaccia farcita Wurstel e crauti Salumi e formaggi misti	Pollo al forno* Gateau di patate Sgombro ai ferri* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE

MENU INVERNALE III SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Pennette alla puttanesca Orecchiette ai broccoli* Minestrone* con pasta Pasta o riso bianco/pomodoro	Pasta prosciutto e piselli* Maccheroni alla bolognese Vellutata di verdure* Pasta o riso bianco/pomodoro	Lasagne * Sedani all'ortolana* Pasta e ceci Pasta o riso bianco/pomodoro	Fusilli alla siciliana Maccheroni alla ricotta Minestra* di asparagi* Pasta o riso bianco/pomodoro	Risotto alla marinara* Spaghetti aglio e olio Minestra *d'orzo Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Arrosti di tacchino* al taglio Zucchine ripiene* Tortino* alla provenzale Salumi e formaggi misti	Coppa di maiale* agli aromi Torta Pasqualina* Filetto di palombo* gratinato Salumi e formaggi misti	Cotoletta alla milanese* Manzo* alla pizzaiola Verdesca* ai ferri Salumi e formaggi misti	Pollo alla diavola* Pizza farcita Filetto di persico alle olive* Salumi e formaggi misti	Mozzarella dorata Scaloppina* alla valdostana Frittura di calamari* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte *di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

MENU INVERNALE IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Trenette al pesto Risotto con i funghi* Minestrone* alla milanese c/riso Pasta o riso bianco/pomodoro	Tagliolini piselli* e pancetta Fusilli pomodoro Pasta e ceci Pasta o riso bianco/pomodoro	Tagliatelle all'ortolana* Pasta ai quattro formaggi Crema di carote* c/crostini Pasta o riso bianco/pomodoro	Risotto allo zafferano Gnocchetti sardi al ragu* Risi e bisì* Pasta o riso bianco/pomodoro	Spaghetti aglio e olio Penne al salmone* Minestrone* di verdure Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Scaloppine* al vino bianco Salamella ai ferri Frittata con spinaci* Salumi e formaggi misti	Braciola di maiale* Sformato di patate Merluzzo* al limone Salumi e formaggi misti	Brasato* con polenta Tortino di verdure* Petto di tacchino* ai ferri Salumi e formaggi misti	Pollo arrosto* Piadina farcita Arrosti di vitello* Salumi e formaggi misti	Seppioline con piselli* Trancio di tonno* Saltimbocca alla romana* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE

MENU ESTIVO SELF SERVICE SAN GEROLAMO

MENU ESTIVO I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Fusilli speck e rucola Ravioli di magro al pomodoro Pasta e ceci* Pasta o riso bianco/pomodoro	Penne all'amatriciana Risotto alla parmigiana Minestrone* di verdure Pasta o riso bianco/pomodoro	Orecchiette alla pugliese* Tagliatelle al ragù Crema di zucchine* Pasta o riso bianco/pomodoro	Gnocchi di patate pomodoro basilico* Insalata di riso* Zuppa paesana* Pasta o riso bianco/pomodoro	Spaghetti aglio e olio e prezzemolo* Farfalle in salsa aurora Passato di verdure* con crostini Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Petto di pollo ai ferri Filetto di merluzzo* al limone Omelette di verdure* Salumi e formaggi misti	Cotoletta* alla milanese Melanzane* alla parmigiana Scaloppine *alla romana Salumi e formaggi misti	Arrotolato di tacchino* Insalata di mare* Scamorza alla piastra Salumi e formaggi misti	Arrosto di vitello* Piadina pomodoro e mozzarella Praga al pepe Salumi e formaggi misti	Scaloppine di lonza* all'aceto balsamico Filetto di cernia ai ferri* Tortino di verdure* farcito Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

MENU ESTIVO II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Maccheroni alla puttanesca* Pennette al formaggio Riso patate prezzemolo* Pasta o riso bianco/pomodoro	Paella* (primo e secondo) Pasta ai peperoni* Pasta e fagioli Pasta o riso bianco/pomodoro	Trenette alle zucchine* Carbonara vegetariana* Pasta e ceci Pasta o riso bianco/pomodoro	Linguine al pesto Farfalle tonno e piselli* Minestrone* alla milanese Pasta o riso bianco/pomodoro	Risotto alla marinara* Insalata di pasta* Crema di carote* Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Stinco di maiale* al forno Involtino prosciutto e formaggio Sgombro *primavera Salumi e formaggi misti	Trancio di tonno ai ferri* Scamorza al forno Manzo* freddo in salsa di pomodoro Salumi e formaggi misti	Scaloppine al vino* bianco Prosciutto e melone Frittata con verdure* Salumi e formaggi misti	Pollo al forno* Roast beef* Focaccia farcita Salumi e formaggi misti	Spiedini di pesce* Lonza tonnata* Gateau di patate Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POSSONO ESSERE SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE

MENU ESTIVO III SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Pasta alla siciliana* Fusilli al fumè* Minestrone* di legumi Pasta o riso bianco/pomodoro	Pasta al ragù* Risotto al radicchio Vellutata di verdure* Pasta o riso bianco/pomodoro	Lasagnette* alle verdure Pasta pomodoro e basilico* Minestrone* di pasta Pasta o riso bianco/pomodoro	Caserecce alle olive Insalata di riso* Zuppa alla toscana* Pasta o riso bianco/pomodoro	Pennette saporite* Spaghetti alle vongole* Minestrone di zucchine* Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Bracioline* ai ferri Filetto di merluzzo *pastellato Strudel mediterraneo* Salumi e formaggi misti	Lonza agli aromi* Piadina farcita Cernia alla livornese* Salumi e formaggi misti	Arrostito di tacchino * Ricottine al forno Trancio di verdesca gratinato* Salumi e formaggi misti	Tagliata di manzo* Pollo alla diavola* Pizza farcita Salumi e formaggi misti	Cotoletta alla milanese* Frittura di calamari* Crostoni alle verdure* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte *di stagione	Verdure crude o cotte *di stagione

MENU ESTIVO IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Risotto alla milanese Penne all'arrabbiata* Minestra* estiva Pasta o riso bianco/pomodoro	Farfalle alla genovese* Insalata di riso* Pasta e ceci* Pasta o riso bianco/pomodoro	Pasta al ragu di verdure* Spaghetti alla carbonara* Riso con verdure* Pasta o riso bianco/pomodoro	Tagliatelle ai funghi* Gnocchetti al pomodoro fresco Risi e bisi* Pasta o riso bianco/pomodoro	Farfalle al salmone* Spaghetti al pesto rustico Pasta e lenticchie* Pasta o riso bianco/pomodoro
SECONDI	Scaloppine di tacchino* Nasello alle verdure* Zucchine *ripiene alla ricotta Salumi e formaggi misti	Bracioline di maiale* Mozzarella in carrozza Filetto di persico* al fumetto Salumi e formaggi misti	Coscia di tacchino alle erbe* Tagliata di manzo e rucola* Omelette* al formaggio Salumi e formaggi misti	Coscia di pollo *alla cacciatora Pizza farcita Cuori di palombo ai ferri* Salumi e formaggi misti	Valdostana* Filetto di merluzzo* alla siciliana Torta rustica ai carciofi* Salumi e formaggi misti
CONTORNI	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte *di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione	Verdure crude o cotte* di stagione

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE SURGELATI E /O CONGELATI

ALLEGATO G – GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI E MENU PER ANZIANI (CENTRO DIURNO CORTE CRIVELLI E PASTI A DOMICILIO)

Grammatura degli alimenti principali

Primi piatti	
Pasta, riso, farina di mais	70
Gnocchi di patate	140
Pasta fresca	80
Pastina, riso, crostini, orzo, farro	35
Legumi secchi con pasta	20+40
Pizza margherita	200
Pane	50
Secondi piatti	
Carne bianca	80
Carne rossa	80
Pesce	110
Uova	n. 1
Formaggi freschi	80
Formaggi stagionati	40
Affettato (prosciutto cotto/crudo e bresaola e speck)	50
Legumi secchi 2° piatto	40
Legumi freschi	100
Contorni	
Verdura cotta	150
Verdura cruda	50
Patate	120
Condimenti	
Olio extravergine d'oliva (nell'arco della giornata)	25
Frutta e altro	
Frutta fresca di stagione	150
Yogurt alla frutta	125
Latte parzialmente scremato	150
Budino	125
Torta margherita	50

MENU INVERNALE

CENTRO DIURNO CORTE CRIVELLI E PASTI A DOMICILIO

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta	Frutta Cotta	Frutta	Frutta cotta
	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	PASTA E PATATE*	PASTA CON BROCCOLI*	MINISTRONE* ALLA MILANESE CON RISO
	OMELETTE ALLE ZUCCHINE*	SCALOPPINE*	FRITTATA AL FORMAGGIO	SCALOPPINE AL VINO BIANCO
	FAGIOLINI*	FAGIOLINI*	FAGIOLINI*	ZUCCHINE AL FORNO*
	Pane	Pane	Pane	Pane
M A R T E D I	Frutta Cotta	Frutta	Frutta cotta	Frutta
	PASTA AI QUATTRO FORMAGGI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	VELLUTATA DI VERDURE* CON RISO	PASTA AL POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO	PALOMBO *GRATINATO	MERLUZZO* AL LIMONE
	SPINACI*	TRIS DI VERDURE*	CAROTE FORNO*	FAGIOLINI*
	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta cotta
	RISOTTO ALLE ZUCCHINE*	PASTA AL TONNO	SEDANI ALL'ORTOLANA*	PASTA AI FORMAGGI
	SCALOPPINE DI LONZA*	MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	LENTICCHIE IN UMIDO
	CAROTE AL FORNO*	SPINACI*	CAVOLFIORI*	FINOCCHI* AL VAPORE
	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	FRUTTA
	POLENTA	MINESTRA *CON CROSTINI	POLENTA	RISOTTO ZAFFERANO
	BRASATO	PESCE AL FORNO*	SPEZZATINO	POLLO ARROSTO*
		PATATE PREZZEMOLATE*		SPINACI*
	Pane	Pane	Pane	Pane
V E N E R D I	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta COTTA
	MINISTRONE* CON CROSTINI	PASTA AL PESTO	MINESTRA* CON CROSTINI	MINISTRONE* CON PASTA
	FILETTO DI MERLUZZO*	POLLO* AL FORNO	MOZZARELLA	CRESCENZA
	PATATE PREZZEMOLATE	PATATE PREZZEMOLATE*	PATATE PREZZEMOLATE*	CAROTE* AL FORNO
	Pane	Pane	Pane	Pane

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate e/o congelate all'origine

Derrate bio: pasta, riso, olio extravergine di oliva,uova, yogurt, legumi secchi pomodoro passata, farina

MENU ESTIVO

CENTRO DIURNO CORTE CRIVELLI E PASTI A DOMICILIO

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N E D I	Frutta	Frutta cotta	Frutta	Frutta cotta
	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO	PASTA AI FORMAGGI	PASTA POMODORO E OLIVE	RISOTTO MILANESE
	FILETTO DI MERLUZZO* AL LIMONE	TORTINO SPINACI E RICOTTA*	CRESCENZA	SCALOPPINE DI TACCHINO*
	FAGIOLINI* IN INSALATA	CAROTE FILO E POMODORI	FAGIOLINI* IN INSALATA	ZUCCHINE AL FORNO*
	Pane	Pane	Pane	Pane
M A R T E D I	Frutta Cotta	Frutta	Frutta cotta	Frutta
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	MINISTRONE* CON RISO	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA AL PESTO
	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA	LONZA AGLI AROMI*	PROSCIUTTO COTTO
	CAROTE FILO E POMODORI	TRIS DI VERDURE COTTE	POMODORI E CAROTE FILO	MELONE
	Pane	Pane	Pane	Pane
M E R C O L E D I	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta cotta
	CREMA DI VERDURE* CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO	MINISTRONE* CON PASTA	PASTA AL RAGU DI VERDURE*
	ARROSTO DI TACCHINO*	FRITTATA CON VERDURE*	ARROSTO DI TACCHINO*	ARROSTO DI TACCHINO ALLE ERBE*
	PATATE PREZZEMOLATE*	FAGIOLINI IN INSALATA*	PATATE PREZZEMOLATE*	FINOCCHI* AL VAPORE
	Pane	Pane	Pane	Pane
G I O V E D I	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	FRUTTA
	PASTA AGLI AROMI*	PASTA AL PESTO	PASTA AGLI AROMI *	PASTA AGLI AROMI*
	FRESCOTENERO	COSCIA DI POLLO AL FORNO*	COSCE DI POLLO	POLLO ALLA *CACCIATORA
	ERBETTE*	PATATE PREZZEMOLATE*	SPINACI*	SPINACI*
	Pane	Pane	Pane	Pane
V E N E R D I	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta COTTA
	PASTA IN SALSA AURORA	RISOTTO ALLA MILANESE	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO
	SCALOPPINE DI LONZA*	PLATESSA* IMPANATA		FILETTO DI MERLUZZO *ALLA SICILIANA
	FINOCCHI* AL FORNO	SPINACI*	FAGIOLINI* IN INSALATA	CAROTE* AL FORNO
	Pane	Pane	Pane	Pane

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate e/o congelate all'origine
 Derrate bio: pasta, riso, olio extravergine di oliva,uova, yogurt, legumi secchi pomodoro passata, farina

**ALLEGATO H - ORGANICO DEL PERSONALE IMPIEGATO
PER I SERVIZI DI:**

- REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2014-15**
- SELF SERVICE SAN GEROLAMO ANNO 2014**

qualifica	livello	ore/sett
coordinamento Direzione	2	30
coordinamento Ufficio Personale		15
direttore servizio/dietista	4	25
dietista	4	25
capo cuoco	2	40
cuoco	3	40
cuoco	4	2 x 40
cuoco	4	20
addetta preparazione diete	5	20
autista	5	15
autista	5	15
autista/magazziniere	5	40
a.s.m.	6s	3 x 21
a.s.m.	6s	5 x 17,5
a.s.m.	6s	2 x 30
a.s.m.	6s	7 x 20
a.s.m.	6s	7 x 25
a.s.m.	6s	14 x 15
a.s.m.	6s	1 x 24

ALLEGATO I - MATRICE DEI RISCHI INTERFERENZIALI - CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

<i>Attività svolte presso REFETTORI E LOCALI PORZIONATURE SCUOLE DI VIMERCATE - Rischi</i>					
		1	2	3	
		Attività lavorativa dell'Istituzione Scolastica	Pulizie/Servizi (ditta appaltatrice)	Utenti del servizio	
Attività svolte presso REFETTORI E LOCALI PORZIONATURE SCUOLE DI VIMERCATE - Rischi interferenziali provocati	A	Attività lavorativa dell'Istituzione Scolastica	Rischi specifici	Rischio elettrico: rimessa in tensione intempestiva dell'impianto elettrico.	Rischio elettrico: rimessa in tensione intempestiva dell'impianto elettrico.
				Urti inciampi e cadute: per la presenza di materiali lasciati su luoghi di passaggio.	Urti inciampi e cadute: per la presenza di materiali lasciati su luoghi di passaggio.
				Rischio di investimento: per la presenza di automezzi nel sito.	Rischio di investimento: per la presenza di automezzi nel sito.
				Caduta per scivolamento: su pavimento bagnato	Caduta per scivolamento: su pavimento bagnato
	B	Pulizie (ditta appaltatrice)	Rischio chimico: per l'utilizzo di prodotti chimici nella fase di pulizie nel sito.	Rischi specifici	Rischio chimico: per l'utilizzo di prodotti chimici nella fase di pulizie nel sito.
	C	Servizi vari (ricezione e somministrazione pasti) (ditta appaltatrice)	Rischio di ustione: per il rovesciamento di pietanze calde .	Rischi specifici	Rischio di ustione: per il rovesciamento di pietanze calde .
			Urti inciampi e cadute: per la presenza di materiali lasciati su luoghi di passaggio.		Urti inciampi e cadute: per la presenza di materiali lasciati su luoghi di passaggio.
			Rischio consegna pasti: per la presenza di automezzi nel sito e la gestione della custodia ingressi/uscite.		Rischio consegna pasti: per la presenza di automezzi nel sito e la gestione della custodia ingressi/uscite.
	D	Utenti del servizio	Rischio di difficoltà all'esodo: per la presenza di un numero eccessivo di utenti e per la disposizione degli arredi		
			Rischio di rumore: per presenza di utenti		Rischio di rumore: per presenza di utenti