



COMUNE DI TRICESIMO

**Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976**

tel. 0432/855400 fax. 0432/880542 P. I.V.A. 00466980307

Piazza Ellero n. 1 33019 TRICESIMO (UD)

Indirizzo PEC: [comune.tricesimo@certgov.fvg.it](mailto:comune.tricesimo@certgov.fvg.it)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA**  
**DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**  
**PER GLI AA.SS.2022/2023 E 2023/2024**  
**CPV 55524000-9**  
**CIG 91764516EB**

IL RESPONSABILE AREA ENTRATE, PATRIMONIO E  
SERVIZI SOCIALI

Norberto Rizzi

documento sottoscritto digitalmente

## PREMESSA

L'appalto di cui al presente Capitolato si svolgerà in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*".

Si prevede in particolare un approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

1. sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio **quello biologico** e da difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.I. 22 gennaio 2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
2. salvaguardino la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall'altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;
3. promuovano una dieta a minor consumo di proteine animali;
4. Approccino la questione delle eccedenze alimentari;
5. Mirino alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
6. Mirino alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
7. Mirino a sostenere le economie locali ed anche i piccoli produttori;
8. Affrontino l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'impresa aggiudicataria e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
9. Introducano la definizione di "filiera corta" e "chilometro zero";
10. Prevedano varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo;
11. consentano la flessibilità dei menù, in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale, prevedendo più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
12. favoriscano il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;
13. prevedano pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi.

### Art. 1 - Oggetto e finalità dell'appalto

1. Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", della Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e della Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII" del Comune di Tricesimo, da effettuarsi conformemente ai turni di somministrazione.
2. Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, ai sensi e per gli effetti degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e le disposizioni di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta

Ufficiale del 4 aprile 2020) “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.*”

3. Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza applica la dichiarazione dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) adottata a Ginevra, il 10 giugno 2008, dalla Conferenza Internazionale del Lavoro, sulla giustizia sociale per una globalizzazione giusta, che istituzionalizza il concetto di lavoro dignitoso.

#### **ART.2 - DURATA DELL’APPALTO**

1. L’appalto avrà la durata di 24 mesi con decorrenza dal 01.09.2022 al 31/08/2024
2. L’avvio del servizio dovrà avvenire il 01.09.2022 anche in pendenza della stipulazione del contratto.
3. A garanzia della necessaria continuità nell’erogazione dei servizi, il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell’art. 106, comma 11, del D. Lgs n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente nonché qualora, relativamente a tale procedura, insorgesse un eventuale contenzioso e per tutto il periodo necessario alla definizione dello stesso.
4. La ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

#### **ART.3 – IMPORTO DELL’APPALTO**

1. L’importo complessivo a base d’asta ammonta a complessivi € 604.318,40,- al netto di Iva (oneri di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 non previsti).
2. Il servizio non presenta rischi da interferenze e quindi l’importo di oneri di sicurezza relativa è pari ad € 0,00,-
3. Si precisa che l’importo complessivo presunto a base d’appalto è determinato dal prodotto del costo del pasto, moltiplicato per le giornate del calendario scolastico dell’Istituto Comprensivo di Tricesimo e per il numero degli alunni ed insegnanti fruitori del servizio distinti per turni mensa, ai quali si aggiunge il prodotto del costo del pasto moltiplicato per numero alunni ed educatori fruitori del servizio durante il centro vacanza e precisamente:

#### SCUOLA DELL’INFANZIA “MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI”:

NUMERO MEDIO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL’INFANZIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL’INFANZIA
52	179	5,60	52.124,80	52.124,80
10	179	5,60	10.024,00	10.024,80
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			62.148,80	62.148,80
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL’INFANZIA			124.297,60	

#### SCUOLA PRIMARIA “GIUSEPPE ELLERO”:

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA
189	165	5,60	174.636,00	174.636,00
12	165	5,60	11.088,00	11.088,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			185.724,00	185.724,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA			371.448,00	

SCUOLA SECONDARIA "GIOVANNI XXIII":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA
63	30	5,60	10.584,00	10.584,00
82	32	5,60	14.694,40	14.694,40
18	32	5,60	3.225,60	3.225,60
82	34	5,60	15.612,80	15.612,80
4	30	5,60	672,00	672,00
4	32	5,60	716,80	716,80
1	32	5,60	179,20	179,20
4	34	5,60	761,60	761,60
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			46.446,40	46.446,40
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA			92.892,80	

CENTRO VACANZA:

NUMERO ALUNNI/EDUCATORI FRUITORI SERVIZIO	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO
---	---------------------------	-------------	------------------------------------	-----------------------------

MENSA	MENSA		CENTRO VACANZA	SERVIZIO CENTRO VACANZA
65	20	5,60	7.280,00	7.280,00
5	20	5,60	560,00	560,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			7.840,00	7.840,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA			15.680,00	

COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	BASE D'ASTA
124.297,60	371.448,00	92.892,80	15.680,00	604.318,40

4. Sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e rischi relativi alle prestazioni delle attività oggetto del contratto.
5. I dati sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.
6. Si precisa che ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento dell'importo dell'appalto, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

#### **ART.4 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE**

1. Il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto si distingue nei servizi di seguito indicati da rendere nelle scuole e nei turni di somministrazione pasti riportati:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI A.S. 2019/2020	NUMERO INSEGNANTI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	78	7	Dal lunedì al venerdì alle ore 12.00
SCUOLA PRIMARIA	189	12	Dal lunedì al venerdì :

“GIUSEPPE ELLERO” – Via Europa Unita, n.16			primo turno alle ore 12.15; secondo turno alle ore 12.45
SCUOLA SECONDARIA 1° “GIOVANNI XXIII” – via Volontari Libertà, n.20	187	4	Lunedì, mercoledì giovedì e venerdì alle ore 13.00

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CENTRO VACANZA

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI	NUMERO EDUCATORI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA “MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI” – Piazza Libertà, n.17	20	2	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00
SCUOLA PRIMARIA “GIUSEPPE ELLERO” – Via Europa Unita, n.16	45	3	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Il servizio di ristorazione per gli alunni ed educatori frequentanti il centro vacanza delle Scuole Statali dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi” e Primaria “Giuseppe Ellero”, si articolerà per cinque giorni alla settimana per quattro settimane nel mese di luglio degli anni 2022 e 2024.

**ART.5 – TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ**

Il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto consiste nelle seguenti attività di cui si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

**REQUISITI DEGLI ALIMENTI**

A) Premessa definizioni

1. S'intende prodotto alimentare a “filiera corta” un prodotto la cui vendita è diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, compresa la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0)
2. S'intende «chilometro zero» una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno di 150 km

B) Requisiti merceologici

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

1. la frutta, gli ortaggi, i legumi e i cereali debbono essere biologici per almeno il 70% in peso;
2. la frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
3. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'Allegato 5 “calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli”;
4. sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
5. le uova debbono essere (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
6. la carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
7. la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
8. la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
9. non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
10. i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
11. le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*);

12. sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;
13. se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle»;
14. come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;
15. non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
16. I Salumi e i formaggi almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
17. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
18. l'olio come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva biologico;
19. latte e yogurt: biologico.;
20. i Pelati, la polpa e la passata di pomodoro devono essere biologici per almeno il 33% in peso; I Succhi di frutta o nettali di frutta devono essere biologici e nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
21. l'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;

C) Requisiti igienici e qualitativi

1. La qualità del pasto dipende dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di “qualità superiore”, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.;
2. La Ditta aggiudicataria dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili: gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008; gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento CE n. 1334/2008).Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione;
3. I prodotti forniti dovranno essere “O.G.M. – Free” non derivanti da O.G.M. ai sensi dei regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

D) Requisiti amministrativi e merceologici aggiuntivi

1. Dovranno essere garantite le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei requisiti minimi espressi al D.M. n.14771 del 18.12.2017. Per la gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento CE n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i pertinenti controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).Con riferimento a quanto stabilito agli art.

31, 33, 35 del Regolamento CE n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili;

2. Dovranno essere assicurate le condizioni necessarie per ottenere i contributi di cui all'articolo 1 Legge regionale 8.8.2000 n. 15 Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare e, in particolare, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:
  1. produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Reg. (CE) 28-6-2007 n. 834/2007 Regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 e provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
  2. prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
  3. prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

La prevalenza di tali prodotti deve essere intesa come superamento del 60 % (SESSANTA PER CENTO) del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura. I prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Reg. (CE) 28-6-2007 n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità di certificazione DOP, IGP o STG. Il mancato rispetto delle condizioni appena riportate costituisce causa di risoluzione per fatto imputabile all'Impresa Aggiudicataria. La Ditta Aggiudicataria deve fornire tutta la collaborazione necessaria per la redazione - presentazione delle domande di contributo di cui il DPGR 23 novembre 2000, n. 0417/Pres. Regolamento di esecuzione della legge regionale 8 agosto 2000, n. 15, per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare.

3. I documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC e consegnati a richiesta all'Amministrazione Comunale.

E) Criteri di sostituzione in caso di irreperibilità derrate alimentari

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la ditta aggiudicataria dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati:

1. irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di

acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tricesimo;

2. indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione, ecc.);
  3. conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
  4. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
2. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o "lotta integrata" o appartenenti alle categorie DOP, IGP, e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta" a km 0".
  3. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell'Amministrazione Comunale.

F) Riepilogazione conclusiva dei requisiti relativi all'utilizzo di derrate alimentari

1. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti sopra riportati e alle caratteristiche merceologiche per quanto non ivi previsto dell'allegato 3 "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica" e successivi aggiornamenti nonché a quelle presenti nell'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

## **2. GESTIONE DEI CENTRO COTTURA SITO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, DEL CUCININO SITO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E DEL CUCINOTTO SITO PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:**

1. La ditta aggiudicataria dovrà gestire con proprio personale:
  - il centro cottura di proprietà comunale presente presso la scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", deputato alla produzione completa dei pasti per gli allievi di detto plesso e per gli iscritti al centro vacanza che si svolgerà in loco, nonché alla produzione delle minestre, dei secondi piatti, dei sughi per il primo piatto asciutto e delle lasagne per le scuole Primaria "Giuseppe Ellero" nonché gli gnocchi per la stessa e delle minestre, dei secondi piatti, dei sughi per il primo piatto asciutto e delle lasagne per la Secondaria di Primo grado "Giovanni XXIII";
  - il cucinino sito presso la Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" presso il quale verrà effettuata la cottura della componente secca dei primi piatti: pasta e riso sia per gli allievi di detto plesso che per gli iscritti al centro vacanza che si svolgerà in loco;
  - il cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII", deputato alla cottura della componente secca del primo piatto per iscritti a tale plesso: pasta, riso e gnocchi.Nell'attività di gestione sono comprese le seguenti attività:
  - l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime;
  - la preparazione e produzione dei pasti;
  - il confezionamento dei pasti monoporzione (diete speciali) e multiporzione;
  - la veicolazione e il trasporto dei pasti;
  - il ricevimento e la distribuzione dei pasti;
  - la distribuzione e somministrazione degli spuntini del mattino e delle merende nella scuola dell'Infanzia e nel Centro Estivo
  - allestimento dei locali di distribuzione e consumo;
  - apparecchiatura completa dei tavoli con utensileria riutilizzabile;
  - riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla cottura dei pasti, alla loro somministrazione (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi) e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
2. La ditta aggiudicataria dovrà dotare i locali adibiti alla produzione dei pasti ed i servizi igienici di pertinenza di ciascun plesso dei materiali di consumo necessari (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani, ecc.);

3. A cadenza annuale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ceratura del centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", e della sala ristorante presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII".

### **3. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI:**

1. approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione e cottura del pasto completo per le scuole dell'Infanzia e Primaria e per i Centri vacanza;
2. preparazione del pasto completo per la scuola dell'Infanzia (compreso il centro vacanza), dei sughi, minestre, lasagne e gnocchi per la scuola Primaria;
3. porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e dei Centri vacanza della scuola dell'Infanzia;
4. spezzettatura a monte della carne, al fine di agevolare l'operato del personale docente e degli educatori e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde;
5. lavaggio, sbucciatura e porzionatura a spicchi della frutta qualora non presentata come macedonia, in modo tale da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola;
6. trasporto delle minestre, dei secondi piatti, gnocchi – solo per la primaria - dei sughi e delle lasagne destinati alla scuola Primaria ed alla Secondaria di 1° grado presso i rispettivi locali mensa con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

### **4. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CUCININO DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA:**

1. approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione nonché cottura in loco dei primi pasti asciutti consistenti in pasta e riso;
2. Cottura e preparazione della componente solida del primo piatto pasta e riso,
3. ricevimento delle minestre, degli gnocchi, dei secondi piatti, sughi per il primo piatto asciutto e lasagne preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti del plesso e del centro vacanza organizzato presso tale sede;

### **5. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CUCINOTTO DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA SECONDARIA:**

1. approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione nonché cottura in loco dei primi pasti asciutti consistenti in pasta, gnocchi e riso;
2. Cottura e preparazione della componente solida del primo piatto pasta, gnocchi e riso,
3. ricevimento delle minestre, dei secondi piatti, sughi per il primo piatto asciutto e lasagne preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti in modalità self-service;

## **6. INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### **A) PREPARAZIONE DEI PASTI:**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica ed organolettica;
2. La ditta aggiudicataria utilizzerà derrate alimentari che dovranno essere conformi ai requisiti riportati nel presente articolo del Capitolato d'appalto (*requisiti degli alimenti*);
3. Per gli utenti la sola bevanda ammessa per l'erogazione del pranzo, ad eccezione dei cestini, è l'acqua naturale attinta da rubinetto. In casi di emergenza, di sospensione improvvisa dell'erogazione la ditta aggiudicataria dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia, nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per Il Comune);
4. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della l. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi;
5. La preparazione e confezionamento del menù giornaliero avviene in legame misto (caldo e freddo) in multirazione e monoporzione per le diete speciali;

6. La produzione e il trasporto dei pasti dalla sede produttiva ai plessi di distribuzione deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali o altre tipologie richieste dall'amministrazione) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge;
7. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni anticipate con un tempo non superiore alle 24 ore dal consumo: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette;
8. La pasta, gnocchi ed il riso asciutti prodotti nei plessi di distribuzione della scuola Secondaria debbono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
9. La pasta ed il riso asciutti prodotti nei plessi di distribuzione della scuola primaria debbono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
10. Nella scuola dell'infanzia il piatto a base di riso deve essere prevalentemente un risotto al giusto punto grado di compattezza e di mantecatura o in alternativa un riso condito unicamente con olio extravergine prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
11. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
12. pane, yogurt e frutta, dovranno essere consegnati lo stesso giorno della distribuzione dei pasti. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura;
13. le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate negli atti di gara dalla Stazione Appaltante. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla Scuola Secondaria di primo grado;

## **B) REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)**

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile);
2. la ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
3. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432;
4. La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire o integrare quanto segue, che va reso disponibile fin dal giorno di inizio del servizio: piatti in ceramica (o diversa tipologia preventivamente autorizzati), posate in acciaio (o diversa tipologia preventivamente autorizzati), bicchieri e brocche (o diversa tipologia preventivamente autorizzati) e più in generale, attrezzature migliorative della qualità del servizio che si rendano necessarie per il corretto espletamento dello stesso;
5. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09.07.2009 (2009/568/CE). In particolare si richiede: tovaglioli di carta, di tovagliette in carta formato americano, bobine di carte nei refettori;
6. nella gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
  4. UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
    - UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
    - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
  - UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
  - UNI EN 13432:2002 – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione;
  - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
7. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%
  8. Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti, forniti dalla ditta aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, saranno conferiti di diritto all'Amministrazione Comunale che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere alla ditta aggiudicataria;
  9. Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

### **C) TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

Descrizione del servizio:

1. alla ditta aggiudicataria spetta trasportare i pasti prodotti per la scuola primaria e secondaria di primo grado dal centro di cottura;
2. la ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso;
3. I mezzi messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione;
4. per le consegne dei pasti veicolati, la ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per iscritto all'arrivo dei pasti);
5. La Ditta aggiudicataria deve dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di un termometro ad infrarossi (da utilizzarsi per misurare la temperatura delle diete speciali);
6. In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40): la consegna dei pasti, regolata dai tempi indicati, ha lo scopo di ottimizzare la produzione e il consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione della cottura dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde garantire il mantenimento degli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze;
7. È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito, dovrà essere impiegato un registro sanificazioni;
8. Quotidianamente, la ditta aggiudicataria emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti;
9. la ditta aggiudicataria nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente;
10. la ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti;
11. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

### **D) PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

1. La ditta aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;

2. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.);
3. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale del comune di Tricesimo.

#### **E) INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

1. E' a carico della ditta aggiudicataria l'informazione agli utenti, così come previsto all'art.5.3.8 del D.M. 25/07/2011, circa:
  - a) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
  - b) provenienza territoriale degli alimenti;
  - c) stagionalità degli alimenti;
  - d) corretta gestione della raccolta differenziata;
2. Presso ogni plesso di distribuzione deve essere disponibile e di facile consultazione la seguente documentazione:
  - a) il ricettario aggiornato con le grammature di riferimento per fasce di età degli utenti;
  - b) L'individuazione scritta degli allergeni ai sensi del reg.1169/2011

#### **F) MANUTENZIONE ORDINARIA LOCALI E ATTREZZATURE:**

E' a carico della ditta aggiudicataria:

1. la manutenzione ordinaria dei locali principali ed accessori, attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi utilizzati e consegnati per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
2. la sostituzione/riparazione di attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi danneggiati per causa dipesa da incuria o dolo del personale assegnato al servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
3. il mantenimento delle condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico sanitaria.

#### **G) PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE**

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
2. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
3. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti e presso il locale di distribuzione delle Scuole primaria, secondaria e dell'Infanzia, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dalla ditta aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali.
4. i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
5. i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature.
5. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da dépliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.
6. in particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:
  - pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
  - pulizia e disinfezione delle superfici a contatto con alimenti.

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
  - la presenza delle schede tecniche dei prodotti utilizzati.
  - le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
  - la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
7. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche e in particolare:
  8. tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
  9. i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
  10. durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere, nelle zone di lavorazione, materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
  11. il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
  12. relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'impresa aggiudicataria si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente;
  13. Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 . La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus;
  14. la ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
  15. Dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. **In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui;**
  16. La ditta aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

## H) INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- 1 La ditta aggiudicataria deve provvedere a garantire l'attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti striscianti e volanti), sia al centro cottura che in tutti i plessi di distribuzione;
- 2 La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni;
- 3 Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere la cucina/Centro Cottura e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne. Inoltre, dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con

scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati;

- 4 La ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 2/anno per refettorio- 6/ anno Centro Cottura);
- 5 Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Comune;
- 6 Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio;
- 7 Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate;
- 8 Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

## **I) FORNITURA MATERIALE**

1. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, giornaliera in quantità adeguata agli alunni ed insegnanti/educatori fruitori del servizio, di:
  - a) tovaglioli di carta, di tovagliette in carta formato americano, contenitori isotermitici per Gastro-Norm, ed altro minuto materiale in uso o necessari nei centri cottura e refettori. Inizialmente verranno utilizzati quelli già in dotazione;In particolare:
  - ✓ sapone liquido nonché asciugamani e bobine di carta per gli appositi distributori installati nei locali del centro di cottura della Scuola dell'Infanzia, del cucinino della Scuola Primaria e del cucinotto della Scuola Secondaria di Primo Grado e negli annessi servizi igienici;
  - ✓ piatti, bicchieri, posate, cestini e altro materiale citato nel paragrafo precedente del presente Capitolato d'Appalto "*requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti?*" o necessari per il corretto funzionamento del servizio:
    - piatti:
      - in melamina per la scuola dell'Infanzia;
      - in ceramica per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado;
    - bicchieri:
      - in melamina per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
      - in vetro per la scuola Secondaria;
    - brocche, per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in melamina, che dovranno essere deterse (e all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
      - cestini porta pane in plastica per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
      - vaschette porta frutta in melamminico per la Scuola dell'Infanzia;

- posate in acciaio e vassoi per la scuola Secondaria di Primo Grado;
2. Su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio della ditta aggiudicataria e del produttore. Non è ammessa la presenza di ulteriori marchi o spazi pubblicitari.

## **J) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

1. La ditta aggiudicataria, a regime, provvederà alla preparazione dei pasti (numero totale pasti da produrre, diete speciali da preparare, ripartizione tra i vari plessi, ecc.) scaricando le informazioni necessarie a tale scopo dalla piattaforma informatica messa a disposizione dalla Stazione Appaltante. Fino a tale operatività la rilevazione degli utenti presenti in mensa avverrà per tramite degli operatori scolastici.

## **K) PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
2. La Ditta aggiudicataria dovrà:
  - a) Calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
  - b) Analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'Istituto Scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età;
  - c) Consentire all'utenza adulta e ai rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante;

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- a) attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
  - b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.
3. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la ditta aggiudicataria deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
  4. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la

descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto

## **L) ULTERIORI ATTIVITA'**

1. La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e il servizio di refettorio. Il piano deve essere redatto tenendo conto della peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.
2. Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei consumatori oltre che degli Operatori del Settore Alimentare (OSA).
3. Presso ciascun plesso scolastico, cucina, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. La ditta aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale con PEC.
4. La ditta deve proporre e attivare percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc;
5. La ditta deve collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
6. la ditta deve collaborare all'individuazione delle motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi;
7. La ditta aggiudicataria dovrà effettuare ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, come stabilito dagli atti di gara, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica che verrà prodotta dalla ditta in sede di gara;

## **ART. 6 – MENÙ E FLUSSI INFORMATIVI**

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica/Centri Estivi è quello risultante dalle tabelle dietetiche, dal menù, dalle linee guida e calendari di stagionalità allegati al presente Capitolato (allegati 1,2,3 e 5) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara e/o concordate;
2. I menù dovranno essere redatti nel rispetto delle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia e approvati dall'amministrazione Comunale nonché validati dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine;
3. La struttura del menù proposta dovrà:
  - a) garantire una flessibilità dei pasti proposti in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
  - b) favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte;
  - c) consentire una semplice revisione dei pasti proposti, da concordarsi con l'amministrazione, in seguito ai risultati ottenuti nel rapporto quadrimestrale come da art. 5 del presente Capitolato "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari";
4. Ogni pasto è costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta. In giorni prestabiliti sono presenti i "piatti unici", con antipasti di verdure e dolce/gelato/frutta.
5. I menù devono essere esposti nei locali mensa entro le ore 10 del giorno stesso, all'ingresso di ciascuna

scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù dettagliato del giorno e quello settimanale, che dovranno riportare tutte le indicazioni ai sensi di Legge con particolare riferimento alla presenza degli eventuali allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011 (individuando gli allergeni per ogni piatto proposto in modo scritto);

6. I menù, nel corso dell'appalto, potranno essere suscettibili di motivate variazioni. La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione richiesta dall'Amministrazione Comunale, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche, solo qualora ciò non comporti un aumento della spesa.
7. Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
8. La ditta aggiudicataria può, previa comunicazione dell'Amministrazione Comunale, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di anomalia:
  - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
  - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
  - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - d. allerta alimentare;
  - e. irreperibilità delle materie prime.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati all'art. 5 del presente Capitolato "requisiti degli alimenti", non vengano giudicati idonei dall'Amministrazione Comunale, sotto il profilo organolettico;

9. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà proporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale. Inoltre, in occasione del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì del periodo quaresimale non devono essere somministrati alimenti con presenza di carne.
10. In occasione di gite scolastiche, o di emergenze, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) – 1 bottiglietta di acqua - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato - acqua minerale naturale (ml 750 per l'Infanzia, ml 1000 per la Primaria, ml 1500 per la Secondaria di 1°) – 2 tovaglioli di carta. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità provviste nell'allegato n. 2 al presente capitolato speciale d'appalto.
11. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così come descritto nel punto 2 dell'allegato 4 al presente capitolato "Protocollo di gestione delle diete speciali". Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.
12. Sarà possibile, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale, somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto (es. pane o altri alimenti). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con l'Amministrazione Comunale. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

13. La ditta aggiudicataria deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno somministrate, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

#### **ART.7 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI**

1. La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle seguenti tipologie di diete speciali, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale:
  - a) dieta speciale per motivi di salute (es. celiachia, favismo, fenilchetonuria, ipercolesterolemia, diabete, obesità, nefropatia, allergie, intolleranze, ecc.) adottabile esclusivamente sulla base di adeguata certificazione medica rilasciata dal medico curante o da uno specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale e contenente la diagnosi, lo schema dietetico ed ogni ulteriore indicazione e prescrizione;
  - b) dieta speciale di transizione per motivi di salute fra cui sono comprese la dieta in bianco e la dieta alternativa, adottabile, di regola, sulla base di adeguata certificazione medica;
  - c) dieta speciale con validità limitata a un anno scolastico, per motivi religiosi o etico-culturali.
2. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nell'allegato n. 4 (Protocollo di gestione delle diete speciali).
3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione (intesa come ricetta) che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta aggiudicataria provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio, anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.
4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dalla Stazione appaltante.
5. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del d.l. 12.9.2013, n. 104 convertito, con modificazioni, in Legge 08.11.2013, n. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.
6. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta aggiudicataria è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'amministrazione comunale tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione.
7. La richiesta di "dieta speciale" dovrà esclusivamente essere presentata all'Amministrazione Comunale, che, declina ogni responsabilità in ordine a richieste prodotte direttamente alla scuola o alla ditta aggiudicataria.
8. Nel caso di somministrazione di diete speciali, la ditta aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale dovranno concordare modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti coinvolti di tutelare la privacy del bambino interessato;
9. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni

presenti;

10. Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle “*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*”.

#### **ART.8 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. La ditta aggiudicataria si assume l’obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico- ispettivi ed igienico – sanitari.
2. La procedura per il campionamento dovrà seguire le fasi sotto indicate:
  - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
  - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l’eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
  - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
  - e. i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
  - f. il contenitore deve riportare un’etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell’inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

#### **ART.9 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E CRITERIO DI INDIVIDUAZIONE DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

1. L’appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata, tramite procedura telematica del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base dei criteri di cui al seguente articolo, fatto salvo il procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse di cui all’art.97 del D. Lgs. 50/2016.
2. La procedura di gara viene, altresì, espletata secondo quanto contenuto nell’Allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
3. L’offerta economica dovrà essere formulata sulla base dello schema di offerta (documento 1) allegato al presente Capitolato Speciale d’Appalto e dovrà contenere il costo offerto per l’esecuzione del servizio ed il conseguente ribasso percentuale rispetto all’importo a base d’appalto soggetto a ribasso di € 614.933,60.- IVA esclusa. Si precisa che così come stabilito all’art.3, commi 1 e 2, del presente capitolato speciale d’appalto, il servizio non presenta rischi da interferenze e quindi l’importo degli oneri di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 è pari ad € 0,00.-. La ditta dovrà altresì indicare nell’offerta economica il valore complessivo di ciascuna delle componenti di costo, che incidono sulla determinazione del prezzo offerto.
4. Oltre all’offerta economica, la Ditta è tenuta a presentare l’offerta tecnica relativa alla qualità del servizio offerto. L’offerta tecnica dovrà essere predisposta in conformità allo schema allegato al presente capitolato speciale d’appalto (documento 2).
5. Ai sensi dell’art.97, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui l’offerta risultasse anormalmente bassa, l’Amministrazione Comunale richiederà all’offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo

che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, procedendo ai sensi del citato articolo.

6. Non sono ammesse offerte in aumento, né offerte incomplete, parziali, plurime o condizionate.
7. All'aggiudicazione si procederà anche in caso di presentazione o ammissione di una sola offerta valida.

#### **ART. 10– PROGRAMMA DI EMERGENZA**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri di cottura comunali, producendo i pasti previsti, presso una o più strutture produttive alternative, nel rispetto delle prescrizioni del capitolato stesso.

#### **ART. 11 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta Aggiudicataria, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente capitolato speciale d'appalto nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. La Ditta Aggiudicataria ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia all'Amministrazione Comunale.
3. L'Amministrazione Comunale non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta Aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta Aggiudicataria, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare di cui al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
  - o dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
  - o dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
  - o dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
  - o dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
  - o dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento (CE) n.1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente;
6. La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi

effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc.

7. Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA).
8. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
9. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

## **ART. 12 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE**

1. Il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è soggetto ad attività di vigilanza condotta, per l'intera durata dell'affidamento, sia dalla Stazione Appaltante che dall'Azienda per i Servizi Sanitari Universitaria Integrata di Udine, come meglio indicata ai successivi commi 4 e 5 del presente articolo.
2. E' previsto altresì un controllo sull'andamento del servizio anche da parte della Commissione Mensa come meglio indicato al successivo comma 7 del presente articolo. E' obbligo della Stazione Appaltante comunicare alla ditta aggiudicataria i nominativi dei componenti tali Commissione. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, mediante il coordinatore del servizio o il direttore tecnico, oppure suo delegato.
3. L'attività di vigilanza effettuata dalla Stazione appaltante, nei tempi e modi ritenuti più idonei, si affianca e non si sovrappone ai poteri di competenza dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.
4. E' fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
5. Compete, in particolare, alla Stazione Appaltante, che effettuerà direttamente con proprio personale o mediante soggetti appositamente delegati e comunicati alla ditta aggiudicataria, il controllo tecnico-ispettivo per quanto attiene alla regolare esecuzione dell'appalto ai sensi di quanto disposto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e precisamente:
  - a) corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati;
  - b) rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
  - c) rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di produzione dei pasti da effettuarsi senza preavviso), l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la verifica della documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici delle attrezzature di proprietà della ditta aggiudicataria, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.).

- d) rispetto del contratto in relazione agli adempimenti indicati dal **Decreto** del Ministero dell'**Ambiente** e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari?*” quali:
- ✓ verifiche documentali che si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento;
  - ✓ verifiche delle eccedenze che sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
  - ✓ verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011);
  - ✓ verifiche attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi
6. Compete, in particolare, all'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine o alla Stazione Appaltante, che effettuerà direttamente con proprio personale o mediante soggetti appositamente delegati, il controllo igienico-sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta. Tale tipologia di controllo potrebbe importare prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica).
7. Compete, in particolare, alla Commissione Mensa, con accesso ammesso esclusivamente ai locali di somministrazione, il controllo sull'andamento complessivo del servizio da effettuarsi presso ogni singola struttura scolastica destinataria del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'attività di controllo potrà avere ad oggetto la verifica della consegna, distribuzione, consumazione dei pasti, il gradimento da parte degli alunni, il rispetto sia del menù che delle grammature e delle temperature di mantenimento del cibo, la pulizia delle attrezzature, degli arredi e dei locali dei refettori e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. I componenti della Commissione Mensa possono accedere unicamente ai locali. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli alla Stazione Appaltante per l'avvio delle eventuali procedure di contestazione di cui all'art. 28 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

### **ART. 13 – INDAGINI MICROBIOLOGICHE E ANALITICHE**

1. Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:
  - n. 10 campionature/anno di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione per tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dal centro di cottura/centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei parametri di processo e di sicurezza alimentare;
  - 3 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati in centro di cottura e/o refettorio delle scuole dell'Infanzia, della scuola Primaria e Secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E.coli, Listeria, ecc;
  - n. 2 campionature alimenti ortofrutticoli biologici/anno per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.
2. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, di comunicare alla Stazione Appaltante, il laboratorio identificato per l'effettuazione dei controlli.

3. I prelievi saranno effettuati direttamente dalla ditta aggiudicataria e successivamente trasmessi, in copia, alla Stazione Appaltante.
4. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, con costi interamente a carico della Ditta Aggiudicataria e fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.
5. E' fatta salva la facoltà per la Stazione appaltante, di disporre, autonomamente, controlli in proprio.

#### **ART. 14 – PERSONALE IMPIEGATO**

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, la Ditta Aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste.
2. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel centro cottura pasti, compreso il trasporto dei pasti e distribuzione avverrà con personale a carico della ditta aggiudicataria e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
3. In particolare la Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi delle seguenti figure professionali: un coordinatore, un responsabile tecnico e un dietista, in possesso di adeguata formazione ed esperienza professionale.
4. Il coordinatore, responsabile del servizio, dovrà essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:
  - a) laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare vecchio ordinamento o laurea equipollente;
  - b) diploma di istituto alberghiero o titolo equipollente e con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto e di adeguata e documentata formazione professionale.
5. Al coordinatore, in particolare, dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
  - a) garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
  - b) coordinare l'attività di tutti gli operatori impiegati nel servizio;
  - c) controllare il corretto andamento del servizio;
  - d) assicurare la massima collaborazione con l'Amministrazione Comunale, le scuole statali dell'infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", della Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e della Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII", l'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e la Commissione Mensa, per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica.
6. Al responsabile tecnico, che sarà referente degli aspetti tecnico-organizzativi del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
  - a) Assicurare il costante collegamento con l'Amministrazione Comunale;
  - b) Garantire, in esito ai controlli effettuati sull'andamento del servizio, la presenza fisica nei locali di distribuzione e/o produzione dei pasti.
7. Al dietista, dovranno essere affidate, in particolare, le seguenti funzioni:
  - a) la predisposizione dei menù;
  - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
  - c) garantire la supervisione nella preparazione delle diete speciali cui alla precedente lettera b), nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
  - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dall'Amministrazione Comunale.

8. La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà impiegare personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente, assicurando, per ogni scuola, ed in particolare:
- Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 40 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola primaria/secondaria e 1 addetto ogni 35 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola dell'Infanzia. Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.
  - un cuoco responsabile presso la mensa interna della Scuola dell'Infanzia, in possesso di adeguata competenza professionale ed esperienza, non inferiore a 24 mesi, acquisita in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica;
  - un numero sufficiente di aiuto-cuochi (o addetto ai servizi di ristorazione) in possesso di adeguata competenza professionale ed esperienza, non inferiore a 14 mesi, acquisita in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica;
  - presso le mense delle scuole con servizio di pasti veicolati, un numero di personale sufficiente ed in possesso di adeguata competenza professionale, esperienza, non inferiore a 6 mesi acquisita in servizi di ristorazione collettiva ed adeguata preparazione formativa in relazione alla corretta gestione delle diete speciali secondo i protocolli interni (manuale della qualità e piano di autocontrollo) ed in relazione ai pericoli connessi;
9. Al cuoco responsabile di cui al precedente comma 7, lettera b), dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
- gestione dell'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nel centro di cottura;
  - coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico.
10. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:
- numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
  - ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
  - esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
  - piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
  - attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
  - competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore.
11. Per tutto il personale impiegato nel servizio è obbligatoria l'assenza di condanne per i reati di cui agli artt. 600-bis (Prostituzione minorile), art.600-ter (Pornografia minorile), art. 600-quater (Detenzione di materiale pornografico), art. 600-quinquies (Iniziativa turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile), art. 609-undecies (Adescamento di minorenni), e/o assenza di irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

#### **ART. 15 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione di cui al **Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22 aprile 2020, n. 728 e al Reg.852/2004 in relazione ai requisiti formativi del personale;**
- La ditta aggiudicataria deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali

mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia; primaria e secondaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;

3. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011,
4. Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training se necessario;
5. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – all'Amministrazione Comunale, che potrà inviare il proprio personale o persona delegata. Al termine di ogni corso, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, degli argomenti trattati e del tempo dedicato ad ogni tema;
6. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio la ditta aggiudicataria deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:
  - ✓ Porzionatura e tecniche di cottura;
  - ✓ alimentazione e dietetica (o salute);
  - ✓ alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
  - ✓ caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
  - ✓ stagionalità degli alimenti;
  - ✓ corretta gestione dei rifiuti;
  - ✓ uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
  - ✓ energia, trasporti e mense;
  - ✓ intolleranze e allergie alimentari;
  - ✓ cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
  - ✓ autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
  - ✓ igiene e microbiologia degli alimenti;
  - ✓ conservazione degli alimenti;
  - ✓ salute e sicurezza sul lavoro;
  - ✓ comportamento igienico del personale durante il lavoro;
  - ✓ corretta applicazione del protocollo preventivo contro coronavirus (Covid-19) se applicato;
  - ✓ Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari Di Contratto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere inoltre i seguenti:

- ✓ norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- ✓ pulizia, sanificazione, disinfezione;
- ✓ comunicazione con l'utenza;
- ✓ dietetica particolare, intolleranze e allergie;

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare inoltre:

- ✓ organizzazione e tempistica del servizio;
- ✓ igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- ✓ temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- ✓ situazioni di emergenza.

## **ART. 16 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

1. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di dotare tutto il personale di indumenti di lavoro conforme alle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
2. Il personale che opererà nelle cucine meglio indicate all'art.5 del presente capitolato speciale d'appalto dovrà essere fornito, a cura e spese della ditta aggiudicataria della divisa da lavoro, idonea dal punto di vista igienico-sanitario, che andrà costantemente tenuta in perfette condizioni.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

## **ART.17 - DOVERI DEL PERSONALE**

1. Il personale impiegato nel servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto dovrà essere consapevole del ruolo svolto nella contribuzione alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni, non limitate alla sola soddisfazione di bisogni nutrizionali ma rivolte alla cura di aspetti non secondari quali conoscenza reciproca, convivialità, educazione al gusto, scoperta di sapori nuovi, educazione al rispetto delle regole del vivere civile estese anche a tavola.
2. Il personale impiegato, dovrà in particolare:
  - a. tenere un comportamento corretto nei confronti dei minori e comunque tale da escludere nella maniera assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori affidati o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. agli artt. 571 “Abuso di mezzi di correzione o di disciplina” e 572 “Maltrattamenti contro familiari e conviventi” c.p., ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche, o altri comportamenti lesivi della dignità dell'alunno;
  - b. mantenere assoluto riserbo su ogni questione di cui venisse casualmente a conoscenza durante lo svolgimento del servizio;
  - c. essere dotato di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
  - d. garantire l'osservanza del segreto professionale e mantenere il segreto d'ufficio su ogni circostanza o fatto concernente, del quale sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
  - e. comunicare eventuali disfunzioni/guasti/inconvenienti verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio al proprio responsabile, che ha l'obbligo di riferire al Comune;
  - f. indossare un abbigliamento decoroso.
3. Al personale impiegato nel servizio è fatto divieto di:
  - a. divulgare o diffondere i dati anagrafici e di ogni altro genere fornito dall'Amministrazione Comunale per fini diversi da quelli formanti oggetto del presente capitolato speciale d'appalto;
  - b. accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli alunni/genitori esercenti la potestà genitoriale/persona delegate in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuare.
4. La Ditta Aggiudicataria ed il personale impiegato sono responsabili solidamente per il danno causato al minore affidato ai sensi dell'art. 2047 c.c., esonerando in tal modo l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.
5. La Ditta Aggiudicataria risponde direttamente dell'operato di tutto il personale utilizzato per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, nei confronti sia del committente, sia di terzi.

## **ART. 18 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

1. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta Aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora il Comune sollevato da qualsiasi responsabilità in materia.
2. La Ditta Aggiudicataria si obbliga in particolare:
  - a. ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché di ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
  - b. ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l'aggiudicatario, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Ai fini della determinazione di tale retribuzione, l'aggiudicatario dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.
3. La Ditta Aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
4. La Ditta Aggiudicataria solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio

## **ART. 19 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:
  - a) trasmettere all'Amministrazione Comunale, almeno due giorni prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo e la documentazione relativa al possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato speciale d'appalto di tutto il personale impiegato nel servizio nonché del curriculum professionale del personale con funzioni di responsabilità, compresa la dichiarazione di aver richiesto ed ottenuto, il certificato previsto dall'art. 25 bis del D.P.R. 313/2002;
  - b) trasmettere all'Amministrazione Comunale il piano di organizzazione e gestione del servizio, articolato e sviluppato nel seguente modo, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnica area qualità presentata:
    - a. piano esecutivo dell'organizzazione del lavoro per ciascun punto di erogazione del servizio comprendente l'elenco nominativo degli operatori assegnati a ciascun punto e l'indicazione del ruolo rivestito da ogni unità, qualifica professionale, livello d'inquadramento, orario lavorativo giornaliero e settimanale, tipologia di rapporto di lavoro instaurato, contratto collettivo di lavoro applicato e durata del contratto di lavoro;
    - b. piano esecutivo della formazione in servizio per la durata dell'appalto;
    - c. piano operativo per l'esercizio delle funzioni di coordinamento e controllo del servizio, di custode satisfaction e gestione dei reclami;
    - d. crono programma definitivo di realizzazione delle attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate;
    - e. elenco attrezzature messe a disposizione;
  - c) trasmettere all'Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del servizio, copia della polizza assicurativa stipulata ai sensi di quanto disposto dal presente capitolato speciale d'appalto;
  - d) comunicare, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed il recapito telefonico del Coordinatore - Responsabile del Servizio, che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio

- e) comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera b), del D. Lgs. 81/2008;
- f) partecipare mediante un proprio rappresentante al sopralluogo nelle sedi ove si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato dei locali e degli impianti, sistemi e dispositivi di sicurezza ivi presenti e a presentare entro 20 giorni dalla data del sopralluogo suddetto una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla ditta;
- g) provvedere all'esecuzione delle prestazioni a regola d'arte, in modo corretto e completo, con regolarità ed efficienza;
- h) comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale eventuali disfunzioni/guasti/inconvenienti verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- i) fornire a tutti gli operatori impiegati nel servizio apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, generalità dell'operatore e indicazione del datore di lavoro;
- j) garantire la presenza continuativa del personale impiegato nella realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto. In particolare gli operatori impiegati, potranno essere sostituiti nel corso dell'appalto, con personale di pari qualificazione professionale, solo per ferie, malattie, infortuni o altri motivi da comprovare mediante attestazione scritta e documentata, ed in modo tale da non arrecare disservizi all'utenza e con oneri a carico della ditta aggiudicataria stessa;
- k) comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato:
  - a. entro la stessa giornata, in caso di sostituzioni urgenti e/o imprevedibili,;
  - b. con congruo anticipo, in caso di sostituzioni programmate;
- l) garantire il possesso dei titoli professionali richiesti al personale impiegato durante tutto il periodo di esecuzione dell'affidamento;
- m) provvedere all'immediata sostituzione del personale, che nel corso del periodo di esecuzione dell'affidamento, risulti indagato per i reati di cui agli artt. 571 "Abuso di mezzi di correzione o di disciplina" e 572 "Maltrattamenti contro familiari e conviventi" c.p.;
- n) nell'esecuzione del servizio attenersi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale che dovranno essere comunicate agli addetti al servizio, ivi comprese le norme del presente capitolato speciale d'appalto, sollevando l'amministrazione da oneri di istruzione del personale incaricato;
- o) far uso dei locali, attrezzature ed impianti concessi dal Comune, esclusivamente per gli scopi previsti dal presente capitolato speciale d'appalto nel più rigoroso rispetto della loro destinazione e con la massima cura in modo da mantenerne pienamente l'integrità e la funzionalità;
- p) assicurare il rigoroso rispetto degli orari di svolgimento del servizio, in modo da garantire il regolare e corretto funzionamento del servizio scolastico;
- q) formare il personale impiegato ai sensi del D. Lgs. 81/2008 ai fini della prestazione di primo soccorso in caso di necessità degli alunni fruitori del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 20 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. La Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi previsti dall'art.3 della L. n.136/2010, al fine assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.
2. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto, ai sensi del comma 9 bis, dell'art.3 della L. 136/2010.

## **ART. 21 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si impegna a:

1. sostenere e assicurare le forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario al funzionamento degli impianti di proprietà;
2. garantire e sostenere la manutenzione straordinaria relativa ad impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio per danni non causati dalla ditta aggiudicataria;
3. garantire e assicurare tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
4. sistemare i locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla ditta aggiudicataria, la quale, diversamente, ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
5. a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
6. a prendere in considerazione e a dare risposta ad ogni osservazione e proposta fatte dalla ditta aggiudicataria per il miglioramento del servizio;
7. comunicare alla ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
8. fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare.

## **ART. 22 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE SUI POSTI DI LAVORO**

1. La Ditta Aggiudicataria garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza e igiene sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.
2. La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene ed alla prevenzione degli infortuni.
3. La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera b), del D. Lgs. 81/2008. Si impegna a coordinare con l'Amministrazione Comunale le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione.

## **ART. 23 – PIANO DI SICUREZZA**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'Amministrazione Comunale entro trenta giorni dalla effettuazione del sopralluogo effettuato ai sensi delle disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, un piano di sicurezza (uno per ciascun centro cottura) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:
  - a) la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
  - b) l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
  - c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
  - d) il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
  - e) l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;
  - f) la proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative alla attuazione delle misure di prevenzione dei rischi interferenziali.
2. Ai fini della predisposizione del piano di sicurezza, l'Amministrazione Comunale in occasione del sopralluogo di cui al primo comma del presente articolo, fornisce alla ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui essa è destinata ad operare.

## **ART.24 - OBBLIGHI DI CONDOTTA DELL'APPALTATORE E DEL PERSONALE IMPIEGATO**

1. Si estendono all'appaltatore e ai suoi collaboratori e dipendenti, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al D.P.R. 62/2013.

2. L'amministrazione, in esecuzione dell'art.17 del D.P.R. 62/2013, trasmetterà all'aggiudicatario copia del predetto codice.
3. Si estendono all'appaltatore e ai suoi collaboratori e dipendenti, per quanto compatibili, le previsioni del "Codice di comportamento del Comune di Tricesimo" pubblicato sul sito internet comunale nella sezione Amministrazione Trasparente – Disposizioni Generali – Atti generali.
4. La violazione degli obblighi derivanti dai predetti Codici di comportamento costituisce causa di risoluzione del contratto.
5. L'appaltatore e suoi collaboratori e dipendenti sono altresì tenuti ad osservare le misure contenute nel Piano di Prevenzione della corruzione adottato dal Comune di Tricesimo e pubblicato sul sito internet comunale nella sezione Amministrazione Trasparente – Altri contenuti – Prevenzione della corruzione.

#### **ART. 25 – VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEL SERVIZIO**

1. Fermo restando quanto previsto al precedente art.3 del Capitolato speciale d'appalto, i quantitativi complessivi relativi al servizio possono essere ridotti o aumentati fino alla concorrenza di un quinto del valore convenzionale dell'appalto, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità ai sensi dell'art.106, comma 12, del D. Lgs. 50/2016.

#### **ART. 26 — RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA**

1. La ditta aggiudicataria risponde dei danni alle persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.
2. La ditta aggiudicataria terrà pertanto sempre e completamente sollevata l'Amministrazione Comunale per danni che potessero arrecarsi a persone e cose direttamente od indirettamente, per effetto anche parziale o riflesso dell'appalto ad essa aggiudicato.
3. La ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio dovrà stipulare per tutta la durata del contratto:
  - a. Polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT), con massimali non inferiori a: € 5.000.000,00.- unico per sinistro a persone e/o cose;
  - b. Polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per danni subiti da prestatori di lavoro addetti alle attività dedotte in capitolato. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a € 5.000.000,00.- per sinistro con il limite di € 1.500.000,00.- per persona.
4. In alternativa alle polizze di cui al precedente comma 3, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza delle polizze RCT/RCO già attivate, aventi le medesime caratteristiche di quelle specifiche e produrre una appendice alle polizze (o una specifica dichiarazione del garante) nella quale si espliciti che le polizze in questione coprono anche il servizio oggetto del presente appalto. Le polizze già attivate dovranno prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma 3, con la precisazione che i massimali di polizza rappresentano il massimale complessivo per sinistro, senza limiti al numero di sinistri.
5. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
6. Una copia delle polizze di cui sopra dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, riservandosi l'Amministrazione Comunale, in caso di mancata consegna, di disporre la decadenza dall'aggiudicazione con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui all'art.33 del presente capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 27 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

1. I pagamenti spettanti alla Ditta Aggiudicataria verranno effettuati mensilmente e posticipatamente, a fronte di presentazione di regolare fattura elettronica, entro il termine massimo di trenta giorni dal ricevimento della stessa.

2. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni ai sensi dell'art.30, comma 5-bis, del D. Lgs. 50/2016 è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
3. Le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica secondo il formato e le specifiche tecniche di cui all'allegato A al D.M. 03/04/2013, n.55 – e dovranno obbligatoriamente:
  - a. essere intestate al Comune di Tricesimo;
  - b. riportare gli estremi della determinazione di impegno;
  - c. riportare il CIG (Codice Identificativo di Gara);
  - d. riportare il Codice Univoco fattura;
  - e. indicare il termine di scadenza del pagamento con l'annotazione "Scissione del pagamento (se soggetto a detto meccanismo), diversamente dovrà attestare la relativa esenzione dall'obbligo stesso;
  - f. applicare la ritenuta dello 0,50.- per cento.
4. Le fatture prive degli elementi di cui al precedente comma 3, saranno respinte.
5. La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora:
  - a. vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta e si renda necessario applicare le penali previste qualora la cauzione non risulti per qualsiasi ragione escutibile; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta stessa;
  - b. la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'Amministrazione Comunale.
6. Prima di procedere a ciascun pagamento, l'Amministrazione Comunale acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC on line) attestante la regolarità della Ditta Aggiudicataria in ordine al versamento dei contributi previdenziali e assicurativi dovuti a favore dei dipendenti.
7. Così come previsto dall'art.48-bis del D.P.R. 29.09.1973, n.602, l'Amministrazione Comunale, prima di effettuare a qualunque titolo il pagamento di un importo superiore a cinquemilaeuro, effettuerà una verifica in relazione ad eventuali inadempimenti, da parte della Ditta Aggiudicataria, all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento.
8. La ditta aggiudicataria è tenuta all'assolvimento dell'imposta di bollo sul contratto.
9. Ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della stessa, non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

## **ART. 28 – INADEMPIMENTI E PENALITÀ**

1. Nel caso in cui le prestazioni oggetto dell'appalto vengano svolte in maniera imprecisa, non accurata, non a regola d'arte e comunque in maniera non conforme a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione Comunale provvederà ad inviare formale lettera di contestazione a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata, con invito a presentare, se ritenuto, entro il termine di cinque giorni, le proprie controdeduzioni.

2. Ove, in esito al procedimento di cui al comma precedente, siano accertati da parte dell'Amministrazione Comunale casi di inadempimento contrattuale, salvo che non siano dovuti a causa di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale si riserva di irrogare una penale rapportata alla gravità dell'adempimento sotto il profilo del pregiudizio arrecato al regolare funzionamento del servizio e del danno d'immagine provocato all'Amministrazione Comunale stessa oltre che al valore delle prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite, salvo il risarcimento del danno ulteriore.
3. Per ciascuno dei seguenti casi di inadempimento le penali vengono così individuate:

**A) Standard merceologici:**

- a. mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00.-;
- b. confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00.-;
- c. etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00.-;
- d. fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche € 1.000,00.-;
- e. Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00).

**B) Quantità**

- a. non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 .-;
- b. totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00.-;
- c. totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00.-;
- d. mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00.-;
- e. mancata consegna materiale a perdere: € 250,00.-;
- f. mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00.- per le prime due sanzioni per anno scolastico; dalla terza in poi € 1.000,00.-;

**C) Rispetto del menù**

- a. mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00.-;
- b. mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00.-;
- c. mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00.-;
- d. mancato rispetto del menù previsto (frutta - merenda): € 250,00.-;
- e. Scorretto e/o assente flusso informativo previsto nei menù: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

**D) Aspetti igienico-sanitari**

- a. rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni: € 2.000,00.-;
- b. rinvenimento di parassiti: € 1.000,00.-;
- c. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00.-;
- d. inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00.-;
- e. inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00.-;
- f. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00.-;
- g. fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00.-;
- h. mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00.-;
- i. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00.-;
- j. Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente e/o alla valutazione dei rischi del piano HACCP: € 1000,00 (euro mille/00);
- k. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00.-;
- l. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00.-;
- m. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00.-;
- n. mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno: €. 500,00.-;
- o. mancata ceratura annuale dei locali mensa della scuola Secondaria di 1° grado : € 500,00.-;
- p. mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00.-;

**E) Tempistica**

- a. mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: € 500,00.-;
- b. mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00.-;
- c. mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa nei termini massimi di 7 giorni (figura giuridica, attività e planimetria, ecc.): € 500,00.-;

#### **F) Personale**

- a. mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00.-;
- b. mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 500,00.-;
- c. in caso di mancato preavviso di interruzione di servizio per sciopero del personale, € 1.000,00.-;
- d. per ogni impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato speciale d'appalto: € 500,00.-;
- e. per ogni impiego di personale diverso rispetto a quello comunicato all'Amministrazione Comunale € 300,00.-;
- f. per ogni comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti del servizio, da parte del personale impiegato nel servizio, € 1.000,00.-;
- g. per inadempienze comportamentali: non rispetto della riservatezza dei dati, mancata partecipazione alle attività di coordinamento e monitoraggio dell'Amministrazione Comunale, mancata risposta in forma scritta ai rilievi mossi in sede di controllo dall'Amministrazione Comunale, € 200,00.-;
- h. per ogni mancata sostituzione tempestiva del personale in caso di assenza € 300,00.- per assenza di ogni singolo operatore.
- i. Nel caso di mancanza di più operatori l'importo della penale sarà moltiplicato per il numero degli assenti;

#### **G) Criteri ambientali minimi**

- j. Mancato rispetto delle informazioni previste nei documenti di trasporto € 500,00 (euro cinquecento/00);
- k. Mancato monitoraggio e trasmissione dati delle eccedenze (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- l. Mancato rispetto dei MOCA (€ 250,00 euro cinquecento/00).

#### **H) Generali**

- m. per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto e comunque comunicata dall'Amministrazione Comunale, € 500,00.-;
  - n. per ogni mancato rispetto degli obblighi attinenti le modalità di esecuzione del servizio, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, € 100,00.-;
  - o. per interruzione anche parziale del servizio, € 1.500,00.-;
  - p. nel caso di reiterate carenze organizzative (ritardi, disguidi, efficienza e pulizia), € 300,00.- ad infrazione.
4. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse.
  5. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte della Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stato disposto l'incameramento della cauzione viene comunicato alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC con invito a reintegrare la cauzione stessa.
  6. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio l'Amministrazione Comunale potrà provvedervi d'ufficio, con spese a totale carico dell'impresa aggiudicataria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
  7. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida da intimarsi via PEC.
  8. Qualora la Ditta Aggiudicataria non faccia pervenire all'Amministrazione Comunale le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi nel termine ultimo di cinque giorni dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà procedere all'immediato incameramento della cauzione definitiva ed all'esecuzione d'ufficio delle prestazioni rimaste non eseguite, a spese e carico della ditta inadempiente.

9. Qualora nel corso del servizio si verificano gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 30 del presente capitolato speciale d'appalto, salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

#### **ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
  - a) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali;
  - b) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della Ditta appaltatrice del servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto, non dipendente da causa di forza maggiore;
  - c) mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
  - d) cessione del contratto o subappalto non autorizzato dall'Amministrazione Comunale;
  - e) mancata reintegrazione della cauzione nel termine previsto dall'art. 33 del presente capitolato speciale d'appalto;
  - f) mancata osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con D.P.R. n.62/2013 integrato e specificato dal codice di comportamento del Comune di Tricesimo.
2. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

#### **ART. 30 – CONDIZIONE RISOLUTIVA**

1. L'appalto è sottoposto alla condizione risolutiva di cui all'art.1353 c.c., nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni CONSIP o della centrale di committenza regionale che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico, così come previsto ai sensi dell'art.1, comma 8, del decreto legge 6 luglio 2012, n.95, come convertito in legge 7 agosto 2012, n.135.

#### **ART. 31 – DECADENZA/REVOCA DALL'AGGIUDICAZIONE**

1. L'Amministrazione Comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicataria non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti dal presente capitolato speciale d'appalto, fatta riserva di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.
2. La mancata costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 33 del presente capitolato speciale d'appalto entro il termine previsto nel comma 5 dell'articolo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al comma 1 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **ART. 32 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA**

1. A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art.93 del D. Lgs. 50/2016, a prestare idonea cauzione provvisoria (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 o versamento presso la Tesoreria o equivalente) pari al 2%, arrotondato per difetto, dell'importo a base d'appalto.
2. Se presentata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, la cauzione provvisoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva nel caso di aggiudicazione (art.93, comma 8, del D. Lgs. 50/2016). L'impegno del fideiussore non è richiesto nel caso in cui il concorrente sia una micro impresa, piccola e media impresa o in caso di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da

microimprese, piccole e medie imprese, secondo la definizione di cui all'art.3, comma 1, lett. aa) del D. Lgs. 50/2016.

3. Si precisa che ai sensi dell'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia è pari all'1% dell'importo netto a base d'appalto, per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dai documenti di gara. Per le altre riduzioni si veda l'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.
4. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari provvede contestualmente nei loro confronti allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore ai 30 giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.
5. La Ditta Aggiudicataria è altresì tenuta, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. 50/2016, a prestare, entro il giorno antecedente l'inizio del servizio, idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale (I.V.A. esclusa), ovvero, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, pari all'importo stabilito con le modalità dettate dall'art.93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto e dal successivo contratto.
6. Anche per la cauzione definitiva si applica l'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.
7. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante, la clausola che individua il foro di Udine come competente nel dirimere le controversie che dovessero insorgere tra il garante e il Comune di Tricesimo.
8. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la Stazione Appaltante dovesse patire in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato entro 15 giorni, pena la risoluzione del contratto.
9. La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere l'estinzione automatica della garanzia, sarà svincolata nei modi di cui all'art.103, commi 5 e 6, del D. Lgs. 50/2016.

### **ART.33 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO**

1. Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.
2. Si applica l'art.106 del D. Lgs. 50/2016 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

### **ART. 34 - SUBAPPALTO**

1. L'eventuale affidamento in subappalto di parte del servizio è subordinato al rispetto delle disposizioni di cui all'art.105 del D. Lgs. 50/2016.
2. La ditta aggiudicataria resta in ogni caso responsabile, unitamente alla ditta subappaltatrice, nei confronti dell'Amministrazione Comunale per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando quest'ultima da qualsiasi eventuale pretesa delle imprese subappaltatrici o da richieste di risarcimento danni eventualmente avanzate da terzi, in conseguenza anche delle opere subappaltate.
3. Il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la ditta appaltatrice. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti delle copie delle fatture quietanziate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore.

4. La ditta è altresì obbligata a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

### **ART. 35 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preavviso all'Amministrazione Comunale mediante comunicazione a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, verranno applicate le disposizioni di del presente Capitolato Speciale d'Appalto per i casi di inadempimento e penalità.
2. In caso di sciopero del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta aggiudicataria come dell'Amministrazione Comunale, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
4. In ogni caso la ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

### **ART. 36 – CLAUSOLA SOCIALE**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione di CCNL di settore, di cui all'art.51 del D. Lgs. 81/2015.
2. A tal fine all'allegato n. 5 (elenco del personale attualmente impiegato) del presente capitolato speciale d'appalto è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato.
3. La ditta aggiudicataria dovrà presentare, in osservanza di quanto stabilito dalle Linee Guida ANAC n.13 approvate con deliberazione n.114 del 13.02.2019, un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione delle clausole sociali, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).
4. La mancata presentazione del piano di riassorbimento, anche a seguito del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale, con la conseguenza che l'offerta presentata è da qualificarsi come condizionata e, pertanto, inammissibile.
5. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i dati relativi al personale utilizzato nel corso dell'esecuzione, al fine di poter indicare tali dati in una successiva procedura.
6. Il contratto collettivo applicabile in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento è: Pubblici esercizi Ristorazione collettiva

### **ART. 37 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA**

1. La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato speciale d'appalto.

### **ART. 38 - CONTENZIOSO**

1. Il Foro di Udine sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente capitolato speciale d'appalto e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.
2. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

### **ART. 39- SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta Aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

### **ART. 40 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. L'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto implica un trattamento di dati personali che l'aggiudicatario si obbliga ad effettuare nel rispetto del D. Lgs. n.196/2003 e del Reg. UE 2016/679. In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad uniformarsi alle disposizioni di cui al regolamento europeo ed alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del Trattamento dei dati personali – ovvero il Sindaco pro tempore del Comune di Tricesimo.
2. Con la partecipazione alla gara, inoltre, l'appaltatore accetta espressamente, in caso di aggiudicazione, di essere nominato, per la durata dell'appalto, Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art.28 del regolamento europeo e, per l'effetto, si obbliga a:
  - a. curare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente, nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi, oltre al regolamento europeo, anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dal Garante per la protezione dei dati personali;
  - b. eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto e, comunque, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono raccolti;
  - c. qualora sorgesse la necessità di trattamenti sui dati personali diversi ed eccezionali rispetto a quelli normalmente eseguiti, il soggetto gestore dovrà darne preventiva informazione all'Amministrazione Comunale;
  - d. attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;
  - e. verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al regolamento europeo, così da ridurre al minimo i rischi di perdita e distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
  - f. garantire, tramite autocertificazione, da fornire all'Amministrazione Comunale, che il trattamento dei dati è effettuato in piena conformità a quanto previsto dal regolamento europeo anche con particolare riferimento alle misure minime di sicurezza implementate;
  - g. consentire all'Amministrazione Comunale eventuali verifiche periodiche circa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure di sicurezza adottate ed il pieno e scrupoloso rispetto delle norme, assicurando alla stessa a tal fine piena collaborazione;

- h. fornire all'Amministrazione Comunale, laddove richiesto, una dichiarazione scritta di conformità delle misure di sicurezza adottate per il trattamento dei dati nell'ambito delle attività svolte alle disposizioni del regolamento europeo;
- i. informare l'Amministrazione Comunale, di qualsiasi richiesta di esercizio dei diritti di cui al regolamento europeo dovesse pervenirgli e fornire la massima assistenza per soddisfare tali richieste.

#### **ART. 41 – NORMA DI RINVIO**

7

1. Per quanto non specificatamente previsto nel presente Capitolato, si rimanda al Capitolato tecnico predisposti da CONSIP relativi al Bando "Servizi" disponibile sul Portale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) per la categoria "Servizi di ristorazione" ed alle norme vigenti in materia nonché alle disposizioni contenute nel codice civile.

#### **ALLEGATI**

Sono allegati al presente capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1: Menù
- Allegato 2: Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
- Allegato 3: "Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica"
- Allegato 4 "Protocollo di gestione delle diete speciali"
- Allegato 5: calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli
- Allegato 6: Inventario attrezzatura in dotazione nella scuola Primaria, Secondaria e nella Scuola dell'Infanzia;

COMUNE DI TRICESIMO - ESEMPIO DI M

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
I SETT.	SPUNTINO	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	PRANZO	<i>Passato di legumi con pastina Frittata alle erbe Verdure di stagione  Pane e Gelato</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Insalata di pollo con patate e olive  Pane e frutta fresca</i>	<i>Risotto alle verdure Merluzzo al pomodoro Verdure di stagione  Pane e frutta fresca</i>
	MERENDA	<i>Yogurt e frutta fresca</i>	<i>Pane speciale</i>	<i>Yogurt e frutta fresca</i>
II SETT.	SPUNTINO	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	PRANZO	<i>Cous cous/farro spezzato con cubetti di pollo e verdure  Verdure di stagione  Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Insalata di polpo con patate  Pane e macedonia di frutta fresca</i>	<i>Riso alla greca (con verdure e olive) Caprese (pomodoro e mozzarella)  Pane e frutta fresca</i>
	MERENDA	<i>Pane speciale</i>	<i>Yogurt e frutta fresca</i>	<i>Gelato</i>
III SETT.	SPUNTINO	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	PRANZO	<i>Polpette di manzo con patate in insalata Verdure di stagione  Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso basmati al vapore Bocconcini di tacchino in salsa  Pane e Gelato</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione  Pizza  Pane e macedonia di frutta fresca</i>
	MERENDA	<i>Yogurt e frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca e frutta secca</i>	<i>Yogurt e frutta fresca</i>
IV SETT.	SPUNTINO	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	PRANZO	<i>Farro alle verdure Frittata alle erbe Verdure di stagione  Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso freddo verdure e mozzarella  Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino freddo  Pane e Gelato</i>
	MERENDA	<i>Yogurt e frutta fresca</i>	<i>Pane speciale</i>	<i>Frutta fresca e frutta secca</i>

**MENU'PER I CENTRI ESTIVI 6 -11 ANNI**

<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù	Orzotto freddo con verdure Robiola e parmigiano Verdure di stagione
Pane e macedonia di frutta fresca	Pane e frutta fresca
Torta margherita	Frutta fresca e frutta secca
<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
Pasta alle verdure Uova strapazzate Verdure di stagione e legumi	Antipasto di verdure di stagione Pasta al pomodoro fresco Prosciutto crudo
Pane e Gelato	Pane e melone
Frutta fresca e frutta secca	Yogurt e frutta fresca
<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale alle verdure Filetti di sgombro olio e limone Pane e frutta fresca	Risotto verdure e legumi Rotolo di uova al forno con ricotta e spinaci Verdure di stagione Pane e frutta fresca
Pane speciale	Budino
<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
Antipasto di verdure di stagione Pasta al ragù di legumi	Platessa gratinata con patate Verdure di stagione
Pane e macedonia di frutta fresca	Pane e frutta fresca
Torta al cioccolato	Yogurt e frutta fresca



COMUNE DI TRICESIMO

**Allegato n.2 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica**  
***Specifiche relative al menù proposto , grammature***  
***e variazioni in peso degli alimenti con la cottura***

**SPECIFICHE RELATIVE AL MENÙ PROPOSTO**

1. Ad ogni pranzo è prevista una porzione di verdure di stagione proposta come antipasto o contorno, intesa come piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte). La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate, ecc.) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno). Si deve variare il più possibile il tipo di verdure da offrire ai bambini (devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana), rispettando il principio di stagionalità. Esempi di combinazione: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine e bieta, spinaci e broccoli, ecc. I piselli non possono essere serviti al posto delle verdure.
2. I primi piatti asciutti andranno opportunamente variati nella settimana sia come tipologia di cereale offerto, es. pasta, riso, orzo, farro, cous cous, ecc., che come condimento, preferendo quelli a base di verdure di stagione; una volta ogni 15 giorni si potrà inserire la pasta all'uovo classica o ripiena come primo piatto. Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini/ragazzi. Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non può essere somministrata pasta al pomodoro ma devono essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli. I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre, devono essere preparati con prodotto fresco. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate. Nella scuola dell'infanzia il piatto a base di riso deve essere un risotto al giusto punto di mantecatura
3. Nella costruzione del menù, come da linee guida, sono stati inseriti due primi piatti liquidi per settimana, da completare con l'aggiunta di patate, crostini di pane, pasta, riso, orzo, farro o altri cereali; uno dei due prevede l'aggiunta di legumi; la presentazione potrà avvenire indifferentemente sotto forma di minestra, zuppa, crema, brodo o passato. Devono essere utilizzate verdure fresche o surgelate (nei limiti del successivo punto 13), legumi secchi, freschi o surgelati. Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati.
4. Patate e polenta sono previste in menù non più di una volta a settimana e non sostituiscono la verdura, bensì accompagnano il secondo piatto. Le patate (anche per la produzione del purè) devono essere fresche e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea.
5. Ogni settimana è stato inserito un piatto unico, il quale, una volta a mese, è preferibile venga preparato con proteine di origine vegetale (associazione di cereali e derivati o patate con legumi): eventualmente non dovesse riscuotere successo come piatto unico, è possibile anche preparare un primo piatto in bianco associato ai legumi preparati in umido, saltati in padella oppure offerti come crema spalmabile e sempre accompagnati da un contorno di verdure. Il piatto unico è una preparazione che unisce in una sola portata le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi o cereali e proteine di origine animale; è una preparazione tipica della cucina mediterranea, strategica dal punto di vista nutrizionale ed educativo. Le grammature utilizzate per il confezionamento del piatto unico sono le stesse delle pietanze utilizzate separatamente.
6. È importante che i menù rispettino le frequenze settimanali proposte dei secondi piatti e che eventuali variazioni del menù prevedano lo spostamento dell'intera giornata alimentare (non singole pietanze) e vengano fatte all'interno della stessa settimana.
7. Ad ogni pranzo va prevista la fornitura sia di frutta che di pane. Se la frutta del pranzo, che va sempre offerta, non dovesse essere consumata, è possibile aggiungerla alla merenda pomeridiana o consegnarla da portare a casa ai bambini/ragazzi. La frutta può essere offerta anche sotto forma di macedonia fresca di stagione oppure, per non ingenerare sprechi, fornita con una porzione inferiore alla grammatura standard a ciascun bambino e, per la quota restante, lasciata a disposizione al centro del tavolo. Si deve alternare il più possibile, in base alla disponibilità del momento e seguendo il

principio della stagionalità, le tipologie di frutta offerte nei vari momenti della giornata e sulla settimana. Due volte al mese sarà possibile sostituire la frutta del pranzo con un dolce preparato dalla cucina o, saltuariamente, da una porzione di gelato.

8. Non sostituire la frutta fresca con i succhi di frutta confezionati seppur contenenti il 100% di frutta in quanto questi ultimi hanno un apporto di zuccheri semplici superiore alla frutta fresca, hanno scarsi contenuti di fibra e non sono altrettanto sazianti quanto la frutta fresca.
9. Per quanto riguarda tutte le cotture, si consiglia di preferire quelle al forno, al vapore e in umido.
10. Per i condimenti a crudo è obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva e si raccomanda di utilizzare solo il sale iodato, pur limitandone l'utilizzo nelle preparazioni alimentari, mentre per il condimento delle verdure crude è consentito utilizzare aceto di mele o succo di limone fresco.
11. Non devono essere utilizzati condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, salse tipo maionese o ketchup.
12. I prodotti surgelati non possono essere impiegati per la preparazione dei primi piatti e dei contorni (ad eccezione di bietta, spinaci e fagiolini). I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bietta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi, delle crêpes spinaci/ricotta.

#### **Scuole dell'infanzia e centri estivi 3-6 anni**

13. Per garantire il corretto apporto calorico allo spuntino del mattino è preferibile che in questa fascia di età venga somministrata solamente frutta: lo spuntino rappresenta solamente un piccolo "intermezzo" tra la colazione, che è importante venga fatta ogni mattina a casa, e il pranzo presso la mensa scolastica.
14. L'eventuale merenda del pomeriggio, prevedendo un apporto calorico superiore rispetto a quella del mattino, può essere costituita da associazioni di vari alimenti, per esempio yogurt o latte + frutta e/o cereali, frullati di frutta fresca e secca, infusi con biscotti o torte fatte in casa, pane comune e frutta o marmellata di frutta, pane speciale.

#### **Scuole primarie e secondarie di I° grado e centri estivi 6-11 anni**

15. In merito allo spuntino del mattino, è possibile offrire una maggiore varietà di prodotti, privilegiando sempre quelli più semplici e naturali come ad esempio lo yogurt, il pane speciale o le gallette di cereali.

**GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI**

<b>Alimenti a crudo</b>	<b>Scuola dell'infanzia</b>	<b>Scuola primaria I° ciclo</b>	<b>Scuola Primaria II° ciclo</b>	<b>Scuola secondaria di I° grado</b>
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Pasta, riso, altri cereali per primo piatto asciutto	60	70	80	90
Ravioli di magro freschi o surgelati	/	150	170	200
Pastina/riso/orzo/crostini... per minestra	20	25	30	35
Legumi secchi	30	35	40	45
Legumi freschi o surgelati	90	105	120	135
Patate da abbinare a un primo "liquido"	120	150	180	200
Patate per piatto unico	180	210	240	270
Farina per polenta da abbinare a un primo "liquido"	40	50	60	70
Farina per polenta per piatto unico	60	70	80	90
Gnocchi di patate	150	170	200	220
Carne magra (pollo, tacchino, suino, bovino)	50	60	80	90
Pesce fresco o surgelato	80	100	120	140
Formaggio a pasta tenera tipo mozzarella, caciotta...	40	50	50	60
Formaggio a pasta dura tipo latteria, montasio...	30	30	40	50
Parmigiano grattugiato per primo piatto	5	5	5	5
Prosciutto cotto o fesa di tacchino	35	40	50	60
Prosciutto crudo magro/bresaola	45	50	60	70
Uova	1	1	1 e <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	1 e <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	50	50
Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote...)	100	150	150	200
Olio extravergine di oliva	15	15	20	20
Pane	50	60	70	70
Pane speciale	30	40	50	60

Galette di cereali	20	30	40	40
Frutta fresca	150	150	180	180
Yogurt	125	125	125	125
Gelato/dolce	60/40	80/50	100/60	110/70
<b>Alimenti a cotto</b>				
Pizza	150	150	180	200
Lasagne	150	200	220	250
Torta salata	180	200	220	250
Gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200	220	250

### GRAMMATURE PER GLI SPUNTINI DEL POMERIGGIO

Alimenti	Scuola dell'infanzia	Centri estivi
	Grammi	Grammi
Latte intero	90	90
Yogurt alla frutta o yogurt bianco	150	200
Biscotti secchi/fette biscottate	20	40
Frutta fresca	150	200
Cornflakes o muesli	20	40
Tè o infuso	/	/
Pane	40	55
Marmellata o miele	15	25
Olio e.v.o.	4	6
Torta casalinga/gelato	40/60	60/100
Pane speciale	40	60
Galette di cereali	40	60

### GRAMMATURE PER I CESTINI PER GITE/PRANZI FUORI SEDE

Cestino composto da:	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria I° ciclo	Scuola Primaria II° ciclo	Scuola secondaria di I° grado
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Pane pezzi 2	30 + 30	40 + 40	50 + 50	60 + 60
Formaggio latteria fresco	30	40	50	50
Prosciutto cotto	30	40	50	60

Frutta fresca	300	300	400	400
Dolce confezionato	30	30	30	30
Acqua	750 ml	1000 ml	1250 ml	1500 ml

*Revisione del 09.05.2018 – ASUIUD – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*



# **LINEE GUIDA DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## Introduzione

I recenti documenti pubblicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, dedicati alla prevenzione e al controllo dell'obesità e di alcune delle più frequenti patologie con fattori di rischio comuni, riconfermano il contesto scolastico quale luogo ideale per gli interventi di supporto al miglioramento della salute e al benessere per le comunità.

La salute e l'educazione sono inestricabilmente legate dalle potenti ricadute positive che sono in grado di produrre in entrambe i settori.

In questa ampia cornice la promozione di corrette abitudini alimentari nell'ambito scolastico interessa direttamente e indirettamente tutte le persone coinvolte, a vario titolo, attraverso un approccio olistico e partecipativo che include l'ambiente scolastico, la comunità, la programmazione didattica, la nutrizione e i servizi sanitari.

Il presente lavoro si inserisce nell'elemento "ambiente scolastico" e si articola anche su altre dimensioni che il pasto a scuola intercetta, con speciale attenzione ai determinati sociali, per portare in primo piano la centralità dell'età scolare che necessita di precoci e adeguati interventi nutrizionali, al fine di soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti e di energia.



Figura 1: approccio olistico delle politiche alimentari e nutrizionali per la scuola

Le Linee Guida si soffermano su diversi aspetti che coniugano il cibo con l'ambiente, i territori di produzione e la cultura. Tale scelta si lega all'evidenza che le abitudini, gli stili di vita e i modelli comportamentali adeguati acquisiti da giovani persistono in età adulta, con effetti significativi in termini di salute, e che il modello di approvvigionamento delle derrate alimentari individuato dalle pubbliche amministrazioni interagisce in modo significativo con alcuni elementi trasversalmente connessi alla nutrizione e coerenti al principio di *Salute in tutte le politiche*.

Il percorso seguito nel documento riprende le linee indicate dal programma ministeriale *Guadagnare Salute* e rappresenta una concreta articolazione degli impegni già condivisi dalla Regione con Anci Fvg e Federsanità Anci Fvg e contenuti in uno specifico protocollo. L'obiettivo comune è lo sviluppo di iniziative congiunte volte a promuovere comportamenti salutari nell'ambito dei servizi di refezione collettiva scolastica attraverso l'avvio di strategie intersettoriali.

La speciale sensibilità che si attiva sul tema del cibo per le nuove generazioni permette di soffermarci e di espandere la coscienza e i valori che il cibo veicola, facendo propri gli alti principi del diritto all'alimentazione, all'accesso a pasti sani e nutrienti, alla sostenibilità, alla solidarietà e all'equità.

Animata da questa particolare attenzione, la ristorazione scolastica diventa un contesto dove si co-produce salute, un ambiente pensato per supportare il benessere in una combinazione di sinergie tra amministrazioni e società civile, che trova una naturale candidatura per l'applicazione delle azioni individuate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel documento "Health 2020".

## **1 ALIMENTAZIONE SANA A SCUOLA**

### **1.1 LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA**

Un'alimentazione equilibrata e corretta costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute. Come già affermato a livello nazionale nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”*, una corretta alimentazione a scuola ha anche il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. A scuola, infatti, i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare senza sprechi, a variare i cibi secondo la stagionalità.

La scuola e le istituzioni sono chiamati perciò a giocare un ruolo importante nel migliorare lo stato nutrizionale di bambini e ragazzi, promuovendo e creando le condizioni per una corretta alimentazione e favorendo l'attività motoria.

Le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana sintetizzano i comportamenti chiave per mangiare meglio, con gusto e nel rispetto delle tradizioni alimentari, proteggendo contemporaneamente la propria salute.

Di seguito verranno sviluppati e adattati alla scuola, con alcuni suggerimenti per la preparazione dei menù scolastici, 7 dei 10 temi esaminati nelle Linee Guida.

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>A.</b> | <b>Controlla il peso e mantieniti attivo</b>                   |
| <b>B.</b> | <b>Più cereali, legumi, ortaggi e frutta</b>                   |
| <b>C.</b> | <b>Grassi: scegli la qualità e limita la quantità</b>          |
| <b>D.</b> | <b>Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti</b> |
| <b>E.</b> | <b>Bevi ogni giorno acqua in abbondanza</b>                    |
| <b>F.</b> | <b>Il sale? Meglio poco</b>                                    |
| <b>G.</b> | <b>Varia spesso le tue scelte a tavola</b>                     |

## **A. Controlla il peso e mantieniti attivo**

Il peso corporeo rappresenta l'espressione tangibile del "bilancio energetico" fra entrate (alimentazione) e uscite caloriche (vita fisicamente attiva).

Il mantenimento del peso corporeo entro i valori raccomandati garantisce uno stato di benessere e di salute nell'arco della vita intera e riduce le probabilità di insorgenza di malattie croniche.

Le evidenze scientifiche dimostrano quanto importante sia porre attenzione al peso già dalla primissima infanzia proprio perché un bambino obeso ha molte probabilità di esserlo anche da adulto, con possibili implicazioni rilevanti sulla sua salute.

L'aumento dell'incidenza di sovrappeso ed obesità infantile è un dato indiscutibile ed allarmante. Gli studi di sorveglianza epidemiologica "OKkio alla salute" condotti nel nostro Paese confermano il trend crescente in tal senso e pongono l'accento sul ruolo combinato di attività fisica e alimentazione.

È infatti noto che uno stile di vita caratterizzato da livelli medio/alti di attività fisica (almeno un'ora al giorno) riduce il rischio di insorgenza di patologie del sistema cardio-circolatorio e di diabete e assicura in generale un migliore stato di salute dell'individuo da adulto.

### **Suggerimenti per il menù scolastico**

- *garantire menù equilibrati e variati, elaborati sulla base delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica in tutte le strutture pubbliche e private, dai 3 ai 18 anni;*
- *favorire l'adesione ai progetti che promuovono una merenda sana come ad esempio i progetti nazionali e regionali: "Contratto della Merenda", "Merende per tutti", "Frutta nelle scuola", "Merenda sana uguale per tutti e movimento: un'associazione vincente";*
- *promuovere un'adeguata e variata colazione;*
- *operare delle scelte consapevoli sui prodotti offerti dai distributori automatici, come indicato dalle "Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari".*

### **Suggerimenti per l'attività motoria**

- *promuovere almeno 1 ora di movimento al giorno;*
- *promuovere, a ricreazione, il tempo dedicato a giochi di movimento;*
- *garantire le ore curricolari di attività motoria;*
- *realizzare progetti di promozione del movimento come Pedibus e Bicibus;*
- *favorire gli accordi tra scuola - Comune - enti sportivi per incentivare lo sport e le attività motorie strutturate;*
- *migliorare gli spazi verdi utili a favorire giochi all'aperto.*

## **B. Più cereali, legumi, ortaggi e frutta**

Questi alimenti sono importanti perché fonte di carboidrati (carboidrati semplici come fruttosio, glucosio, lattosio, e complessi come amido e fibra), oltre che di vitamine, di sali minerali e sostanze bioattive (polifenoli, composti solforati, ecc). Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi consente di ridurre la densità energetica della dieta, sia perché il tenore in grassi e l'apporto energetico complessivo sono limitati, sia perché il potere saziante di questi alimenti è particolarmente elevato. In un'alimentazione equilibrata circa il 55% dell'Energia della razione dovrebbe provenire dai carboidrati; di questi, non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (saccarosio, fruttosio, lattosio) e il restante di carboidrati complessi (amido). Cereali e derivati, legumi, ortaggi e frutta rappresentano inoltre l'unica fonte naturale di fibra alimentare, molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo.

Il gruppo dei cereali comprende i cereali in chicco e sotto forma di farina (es.: frumento, mais, riso, orzo, farro) e i prodotti da loro derivati (ad es.: pasta, pane, grissini, fette biscottate e crackers). I legumi di più frequente uso alimentare sono: fagioli, piselli, lenticchie, ceci, fave e soia. Gli ortaggi si suddividono in: ortaggi da foglia (insalata, bieta, spinaci), da frutto (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori), da fiore (broccoli, carciofi, cavolfiori), da radice (barbabietola, carota, rapa, ravanella), da fusto (asparagi, finocchi, sedano), da tubero (patata) e da bulbo (aglio, cipolla, porro, scalogno). Infine, la frutta si suddivide in frutta fresca (mele, pere, pesche, banana, melone, ecc), secca oleosa (noci, nocciole, mandorle) e secca zuccherina (castagne, albicocche e prugne disidratate).

### ***Suggerimenti per il menù scolastico***

- *favorire il consumo dei prodotti vegetali garantendo nei menù scolastici la presenza di almeno 1 porzione/pasto di verdura, 1 porzione/pasto di frutta, 1-2 porzioni/settimana di legumi, non più di 1 porzione/settimana di patate, variando il tipo di cereali impiegati;*
- *proporre frutta e verdura di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità di scelta possibile: lo schema di sotto riportato può essere un utile supporto ai programmi di educazione alimentare poiché, sulla base del colore, è possibile raggruppare gli alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali.*

<b>I COLORI DEL BENESSERE</b>				
<b>BIANCO</b>	<b>ROSSO</b>	<b>GIALLO/ ARANCIO</b>	<b>BLU/ VIOLA</b>	<b>VERDE</b>
Polifenoli, flavonoidi, composti solforati (agli e cipolle), potassio, vitamina C, selenio (funghi)	Antociani, licopene, vitamina C	Flavonoidi, carotenoidi, vitamina C	Antociani, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio	Clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico, luteina
Cavolfiore, cipolla, porri, aglio, finocchio, sedano funghi, mele, pere	Pomodori, rape rosse, ravanelli, arance, anguria, fragole e ciliege	Tutti gli agrumi, melone, cachi, albicocche, carote, peperoni, zucca	Melanzane, radicchi, fichi, frutti di bosco, prugne, uva nera	Asparagi, bieta, broccoli e cavoli, carciofi, cetrioli, lattuga, rucola, prezzemolo, uva bianca, kiwi

Tabella 1: principi nutritivi di frutta e verdura suddivisi per colore

### **C. Grassi: scegli la qualità e limita la quantità**

Per mantenersi in salute è importante introdurre con l'alimentazione una giusta quantità di grassi evitando con cura di superare i limiti raccomandati: a partire dai 4 anni la quota di energia proveniente da lipidi deve variare tra il 25 ed il 35 % dell'energia totale giornaliera. I grassi, oltre a fornire energia in forma concentrata (a parità di peso più del doppio rispetto a proteine e carboidrati), forniscono acidi grassi essenziali (AGE, acido linoleico e acido  $\alpha$ -linolenico), acidi grassi a lunga catena (acido eicosapentanoico, EPA e docosaesaenoico, DHA, della serie omega-3 e acido arachidonico della serie omega-6), e vitamine liposolubili (vitamina A, D e E), fondamentali per la sintesi di composti indispensabili per alcune funzioni vitali e per lo sviluppo neurologico. Oltre ai condimenti (composti quasi esclusivamente da lipidi), le altre fonti di grassi alimentari sono i prodotti che li contengono come parte integrante (carne, formaggio, pesce, ecc.) o come ingrediente (dolci, snack, ecc.).

Un eccessivo consumo di grassi nell'alimentazione abituale è rapidamente in grado di incrementare il peso corporeo e di compromettere il benessere psico-fisico. I grassi inoltre sono sensibili ai trattamenti termici e possono deteriorarsi molto rapidamente; bisogna quindi fare attenzione a come vengono scelti ed utilizzati nella preparazione degli alimenti.

Anche se tutti i grassi forniscono la stessa quantità di energia a parità di peso, è importante scegliere tra quelli con le caratteristiche nutrizionali più favorevoli. L'olio l'extra-vergine di oliva è il migliore per ogni uso perché contiene principalmente acido oleico (il più digeribile tra gli acidi grassi) ed è il più resistente alla cottura. Il pesce è la fonte principale di acidi grassi omega 3 mentre i semi oleosi (girasole e sesamo) e la frutta secca oleosa (mandorle, nocciole e noci, pinoli) contengono la maggiore quantità di acido  $\alpha$ -linolenico. Andrebbero invece limitati i grassi

di origine animale (panna, burro, strutto), che contengono elevate quantità di acidi grassi saturi (a bassa digeribilità) e colesterolo, evitati i grassi di origine tropicale (grasso di cocco e di palma) e grassi idrogenati (presenti soprattutto nelle margarine) perché incrementano i fattori di rischio per le malattie cardio-vascolari.

**Suggerimenti per il menù scolastico:**

- utilizzare prevalentemente olio extra vergine d'oliva;
- consumare frequentemente il pesce;
- proporre alimenti come mandorle, nocciole, noci, pinoli in moderata quantità anche a integrazione delle merende;
- limitare l'uso di alimenti ricchi di grassi come alcuni tagli di carne, la maggior parte dei salumi ed alcuni formaggi;
- limitare l'utilizzo di burro e consumarlo solo a crudo;
- evitare i prodotti contenenti tra gli ingredienti: "grassi vegetali," "oli vegetali", "margarine" anche se vegetali;
- limitare gli alimenti pre-fritti e la frittura perché hanno una densità calorica molto elevata;
- evitare il riutilizzo di grassi e oli già cotti.

**D. Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti**

Il sapore dolce è legato alla presenza di carboidrati semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, lattosio) contenuti negli alimenti naturali (zucchero, miele, frutta, latte) e ai dolcificanti artificiali (xilitolo, maltitolo, aspartame, saccarina) utilizzati dall'industria alimentare.

È importante fare una distinzione fra gli alimenti dolci: alcuni, come i prodotti da forno, apportano sia carboidrati semplici che complessi (amido), mentre altri alimenti, quali caramelle, barrette dolci, succhi di frutta, soft drinks sono invece costituiti prevalentemente da saccarosio. Il loro uso va perciò attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera bilanciandolo con quello degli alimenti ricchi di carboidrati complessi. Infatti, la quota di Energia proveniente da carboidrati semplici non deve superare il 15% dell'Energia totale giornaliera. Attenzione particolare va posta al gruppo delle bevande a base di frutta come i nettari e i succhi: contengono importanti percentuali di carboidrati semplici aggiunti e non possono essere considerati sostituti della frutta. Oltre alla già riconosciuta associazione con la carie dentale, un eccesso di carboidrati semplici è stato dimostrato essere tra le principali cause di obesità. Infine, allo stato attuale delle conoscenze, non sono noti gli effetti a lungo termine sulla salute dell'uso di edulcoranti sostitutivi (da soli e contenuti in alimenti e bevande) e quindi se ne sconsiglia l'uso soprattutto per i bambini.

### **Suggerimenti per il menù scolastico**

- limitare il più possibile l'assunzione di bevande dolci, gassate e non (succhi, nettari e bevande a base di frutta, tè);
- moderare i prodotti dolci da spalmare (marmellate e confetture di frutta, miele e creme);
- tra i dolci preferire quelli che contengono basse quantità di grassi e zuccheri, come ad esempio biscotti secchi e torte non farcite.

Nome	Porzione	g	Prot	Lip	Carb tot	Carb semp	kcal	kJ
Biscotto per la prima colazione	3 biscotti	21	1,39	1,66	17,93	3,89	87,78	371,91
Succo di frutta in brick	1 confezione	200	0,6	0,2	29	29	112	482
Merendine refrigerate da banco frigo	1 pezzo medio	28	2,35	7,64	9,66	8,18	116,76	488,52
Merendine al latte (tipo pane dolce con ripieno di crema al latte)	1 pezzo medio	35	2,8	7,88	15,75	7,88	146,3	611,1
Merendine alla marmellata (tipo pane dolce con ripieno di marmellata)	1 pezzo medio	35	1,93	3,5	19,91	10,5	120,4	506,45
Tè al limone in brick	1 confezione	200	0	0	22,6	22,6	90	384
Crema di cacao e nocciole	20 g/1 cucchiaino	20	1,38	6,48	11,62	11,62	107,4	449,2
Cioccolato al latte	1 pezzo	8	0,71	3,01	4,06	4,06	45,12	188,4
Soft drinks	1 lattina	330	0	0	34,65	34,65	128,7	537,9
Torta margherita	1 fetta	100	8,9	10,4	63,6	34,1	368	1554

*g=grammi/porzione; prot=proteine; lip=lipidi; carb tot=carboidrati totali; carb semp=carboidrati semplici; kcal= Energia espressa in kilocalorie; kJ= Energia espressa in kilojoule*

**Tabella 2: composizione di una porzione di alcuni alimenti dolcificati di uso comune stimata dalle etichette nutrizionali (dati da etichetta commerciale 2012)**

### **E. Bevi ogni giorno acqua in abbondanza**

Nell'organismo umano l'acqua è il componente principale (mediamente 70% del peso corporeo nei bambini) ed è perciò un costituente essenziale per il mantenimento della vita. La sua presenza è indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e le reazioni biochimiche che avvengono nel nostro corpo. I LARN indicano in 2 litri al giorno circa l'apporto giornaliero adeguato (1400 ml per i bambini da 4 a 6 anni fino a 2500 ml per gli adolescenti), comprensivi anche dell'acqua già contenuta negli alimenti della dieta giornaliera.

### **Suggerimenti per il menù scolastico**

- abituare bambini e ragazzi a bere acqua di rete/rubinetto;
- distogliere dall'abitudine all'utilizzo di bevande zuccherate come tè, succhi di frutta, bibite gassate e zuccherate;
- offrire alimenti come frutta, ortaggi, verdura che sono costituiti per oltre l'85% da acqua.

## **F. Il sale? Meglio poco**

Un consumo eccessivo di sale (cloruro di sodio) può favorire l'ipertensione arteriosa, soprattutto nelle persone predisposte. La principale fonte di sale nell'alimentazione italiana è rappresentata dal pane e dai prodotti da forno, seguiti da carne e derivati e dai formaggi. I prodotti da forno ed il pane sono alimenti assunti quotidianamente tuttavia non vengono considerati come importanti fonti di sale: per questo motivo è stato avviato un impegno nella riduzione del sale nella produzione del pane e cereali con la sottoscrizione del protocollo d'intesa tra Ministero della Salute, organismi scientifici ed associazioni di categoria (2008). In considerazione della rilevanza dell'argomento, anche nella Regione Friuli Venezia Giulia è stato siglato il 25 settembre 2012 l'accordo per la riduzione del sale nel pane tra la Direzione Centrale della Salute, Integrazione Socio – Sanitaria e Politiche Sociali, la Direzione Centrale Lavoro, Formazione, Commercio e Pari Opportunità, ANCI FVG, Federsanità ANCI FVG, Unione Regionale Panificatori del FVG con il patrocinio dell'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri della Regione Friuli Venezia Giulia che declina a livello regionale i principi sanciti nel documento programmatico "Guadagnare salute: rendere facili le scelte di salute".

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, è utile richiamare quanto indicato dall'accordo ministeriale del 2008 e dal successivo accordo regionale del 2012, che prevedono di "informare dell'iniziativa i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d'appalto per gli approvvigionamenti alimentari nella ristorazione collettiva sanitaria, socio – sanitaria e scolastica".

### ***Suggerimenti per il menù scolastico***

- *limitare il sale nella preparazione delle pietanze;*
- *utilizzare erbe aromatiche e spezie, succo di limone e aceto per insaporire i cibi;*
- *scegliere il sale iodato;*
- *evitare i condimenti contenenti sodio (dado e granulato da brodo, ketchup, salsa di soia);*
- *evitare alimenti trasformati ricchi di sale (snacks salati, patatine in sacchetto, alcuni salumi);*
- *prevedere la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale.*

### G. Varia spesso le tue scelte a tavola

Non esiste l'alimento "completo", né naturale né come prodotto trasformato, pertanto è necessario variare il più possibile le scelte alimentari non solo per evitare il pericolo di carenze o eccessi di nutrienti, ma anche per soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

#### **Suggerimenti per il menù scolastico**

- scegliere quantità adeguate di alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali ed appartenenti a tutti i diversi gruppi alimentari, alternandoli nei vari pasti della giornata e della settimana sia scolastica che "domestica".

	<b>Alimenti</b>	<b>Principali caratteristiche nutrizionali</b>
<b>Gruppo carni, pesci, uova e legumi</b>	Carni fresche, prodotti a base di carne crudi o cotti (salumi e affettati), prodotti ittici, uova, legumi	Proteine ad alto /medio valore biologico e ferro
<b>Gruppo latte e derivati</b>	Latte, yogurt, ricotta, formaggi	Proteine ad alto valore biologico e calcio
<b>Gruppo cereali e tuberi</b>	Cereali e loro derivati: pasta, pane, fette biscottate, riso, fiocchi di riso, orzo, cornflakes, polenta, patate	Carboidrati complessi e fibra (se integrali)
<b>Gruppo grassi da condimento</b>	Olio extra-vergine di oliva, oli monoseme	Grassi insaturi
<b>Gruppo frutta e verdura</b>	Frutta e verdure di stagione	Vitamine, sali minerali, fibra

Tabella 3: principali caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari (INRAN, 2003)

## 1.2 INDICAZIONI PER LA FORMULAZIONE DEL MENÙ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il menù viene articolato almeno su 4 settimane. Si consiglia di variarlo in base ai prodotti presenti nel territorio e alle preferenze degli utenti, individuando le modalità di preparazione che possano rendere più graditi alimenti di difficile accettazione.

Le frequenze alimentari si riferiscono a 5 giorni la settimana. Sarà sempre possibile articolare il menù scolastico trasladando i pasti già programmati all'interno della stessa settimana. Il menù può essere utile anche per orientare i genitori nella preparazione degli altri pasti della giornata. Si rammenta che è importante garantire l'alternanza delle preparazioni alimentari (se a pranzo viene offerta la carne, a cena verranno proposti il formaggio o i legumi); in questo modo i bambini e i ragazzi diventano il veicolo di un messaggio di corretta alimentazione rivolto all'intera famiglia.

Tutte le pietanze del menù devono essere preparate in giornata. Il menù, oltre a considerare le esigenze nutrizionali, tiene conto anche delle qualità organolettiche, tecniche ed organizzative: fra queste ultime, incidono l'approvvigionamento delle materie prime, le caratteristiche della cucina e delle attrezzature, la necessità di veicolazione dei pasti, il numero degli stessi, ecc.

### ***Il menù a scuola***

- *variabilità nella scelta degli alimenti;*
- *tutti i giorni frutta e verdura di stagione;*
- *il pasto a scuola come esempio di una sana alimentazione per tutta la famiglia;*
- *bere acqua di rete/acquedotto;*
- *attività fisica e alimentazione, un binomio indissolubile*

<b>PROPOSTA DI FREQUENZA DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (FREQUENZE SUI 5 PRANZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA)</b>	
<i>Alimento/gruppo di alimenti</i>	<i>Frequenza di consumo</i>
<b>Pane fresco (comune o integrale)</b>	1 porzione/pasto
<b>Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais, etc)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a rotazione tutte le diverse tipologie di cereali 1 porzione/giorno</li> <li>• pasta all'uovo/ripiena 1 porzione/15 giorni</li> </ul>
<b>Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)</b>	1-2 porzioni/settimana
<b>Carni fresche</b>	a rotazione carne bianca/carne rossa 1-2 porzioni/settimana
<b>Pesce fresco o surgelato</b>	1-2 porzioni/settimana
<b>Uova</b>	1 porzione/settimana
<b>Formaggi</b>	1 porzione/settimana Parmigiano Reggiano o Grana Padano aggiunti quotidianamente ai primi piatti
<b>Carni trasformate (prosciutto crudo o cotto, bresaola)</b>	1 porzione/15 giorni in sostituzione della carne fresca
<b>Frutta fresca di stagione</b>	1 porzione/pasto
<b>Verdura ed ortaggi</b>	1 porzione/pasto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• crude: 2-3 porzioni/settimana</li> <li>• cotte: 1-2 porzioni/settimana</li> </ul>
<b>Patate – polenta</b>	1 porzione/settimana
<b>Prodotti dolci da forno speciali (preferibilmente non confezionati)</b>	In occasione di festività quali ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico.

Tabella 4: frequenza di consumo per gruppo di alimento nel menù scolastico

<b>NOTE (FREQUENZE SUI 5 PRANZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA)</b>
<p><b>Primi piatti asciutti (<i>alla forchetta</i>)</b></p> <p>Condimenti: salsa di pomodoro, condimenti a base di verdure (con una o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extravergine d'oliva, etc.</p> <p>2-3 volte/settimana</p>
<p><b>Primi piatti liquidi (<i>al cucchiaio</i>)</b></p> <p>In minestra o passato o zuppa di verdure o in brodo di verdure o creme di legumi, comprese le minestre di cereali e legumi</p> <p>1-2 volte/settimana</p>
<p><b>Piatto unico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a base di proteine vegetali: almeno 1 porzione/mese</b></li> </ul> <p>Associazione di cereali e derivati o patate con legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con fagioli, polpette o crocchette di legumi con polenta, pasta asciutta con fagioli, pasta e ceci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a base di proteine animali: 1 porzione/settimana</b></li> </ul> <p>Associazione di cereali e derivati o patate con prodotti di origine animale: pasta/riso/gnocchi di patate o semolino/polenta/purè con carne, pesce o formaggio.</p>
<p><b>Frutta</b></p> <p>Se non viene consumata a pasto, darla in aggiunta alla merenda pomeridiana e proporla anche come macedonia di frutta fresca.</p>
<p><b>Dolci</b></p> <p>Da preferire quelli non confezionati; a seconda degli ingredienti usati, non consumare più di 1-2 porzioni/mese.</p>
<p><b>Bevande</b></p> <p>Acqua di rete/acquedotto, da rendere facilmente disponibile anche lontano dai pasti.</p>
<p><b>Metodi di cottura</b></p> <p>Preferire quelle al forno, al vapore, in umido.</p>
<p><b>Prodotti</b></p> <p>Freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata, marchio AQUA (<i>Agricoltura Qualità Ambiente FVG</i>), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti agro-alimentari tradizionali regionali</p>

Tabella 5: Note menù scolastico

### 1.3 DIETE SPECIALI

Un buon servizio di ristorazione scolastica deve saper rispondere a richieste “speciali” quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, ecc. e saper tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una vita collettiva.

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell'ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa.

Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione (protocollo definito e diffuso agli operatori delle amministrazioni coinvolte ed alle famiglie) tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante / pediatra, servizio sanitario (distretto, dipartimento), direzione scolastica, amministrazione comunale, ditte di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. È utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte – uova) ed una “dieta leggera” predisposta per eventuali emergenze e/o per singole richieste.

I genitori dei bambini che necessitano di usufruire di una dieta speciale dovranno presentare alla scuola una richiesta compilando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche allegando certificazione medica.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria nel caso la certificazione sia stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'esclusione di uno o più alimenti (o la loro sostituzione, se prevista dall'Amministrazione) per motivi etici, religiosi o culturali, verrà valutata dall'amministrazione comunale ai fini dell'accoglimento a seguito di presentazione alla scuola di un'autocertificazione redatta su apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

## A DIETA PER CELIACHIA (rif. Legge n. 123/2005)

### PER SAPERNE DI PIÙ

*La celiachia è definita come intolleranza permanente al glutine geneticamente determinata, nella quale l'assunzione del glutine provoca una attivazione del sistema immunitario a livello intestinale con alterazione della mucosa, più o meno grave, dalla completa atrofia dei villi e malassorbimento severo, alla sola infiltrazione della mucosa da parte di cellule immunitarie (linfociti) e assenza di franchi segni di malassorbimento, con possibili danni ad altri organi e apparati.*

*È una patologia molto frequenti (circa 1 celiaco ogni 100 persone) e può presentarsi a qualsiasi età con manifestazioni cliniche legate al malassorbimento (diarrea cronica, arresto della crescita, malnutrizione, ritardo sviluppo puberale ma anche anemia sideropenica e osteopenia) e a carico di altri organi e apparati (epatite, artrite, dermatite erpetiforme, astenia, dolori addominali). Inoltre esiste un'associazione tra celiachia e malattie autoimmuni (diabete insulino resistente, tiroidite) che, almeno in parte, paiono essere facilitate da una diagnosi tardiva. La diagnosi è oggi relativamente semplice in quanto esistono test diagnostici dotati di elevata sensibilità e specificità quindi in grado di selezionare molto accuratamente i soggetti con sospetto clinico da sottoporre a biopsia intestinale per la conferma diagnostica.*

*La dieta senza glutine, osservata rigorosamente e per tutta la vita, è ad oggi l'unica terapia in grado di risolvere i sintomi legati al malassorbimento e di prevenire le possibili complicanze. Il glutine è la parte proteica, rappresentata dalle gliadine, presente nel frumento e dalle prolamine presenti nella segale, orzo e avena. Non è indispensabile all'alimentazione umana, basti pensare a quante popolazioni nel mondo si sono evolute senza praticamente consumare glutine; la dieta senza glutine non ha effetti collaterali sull'organismo.*

## B DIETA PER DIABETE

### PER SAPERNE PIÙ

*Il diabete mellito di tipo 1 insorge solitamente in età pediatrica ed è causato da un deficit assoluto di secrezione insulinica da parte delle  $\beta$ -cellule del pancreas. Senza l'ormone insulina, il glucosio non può essere utilizzato dalle cellule ed è quindi necessaria la somministrazione esogena dell'ormone per cercare di riprodurre il modello di secrezione fisiologica. L'obiettivo primario della terapia consiste nell'ottenere un buon controllo metabolico tra le somministrazioni di insulina e i livelli glicemici conseguenti l'assunzione dei pasti, per controllare le oscillazioni tra iper e ipoglicemia, garantire nel bambino una crescita adeguata e prevenire l'insorgenza delle complicanze del diabete in età adulta.*

La dieta per diabetici prevede l'utilizzo delle stesse tipologie di alimenti del menù della refezione scolastica: è quindi facilmente sovrapponibile al menù scolastico, nel rispetto della scheda terapeutica elaborata dal centro di diabetologia di riferimento o dallo Specialista.

Per il bambino diabetico è importante porre attenzione al rispetto degli orari di consumazione dei pasti e al consumo dei carboidrati proposti, perché la dieta si basa su pasti frazionati. In caso di rifiuto (es. il bambino non mangia la pasta perché non gradita) è necessario offrire in sostituzione pane, crackers o una banana, in modo da garantire l'apporto nutrizionale previsto dalla scheda terapeutica.

I carboidrati si differenziano anche in base al valore di Indice Glicemico: tale valore esprime la relazione fra tipologia di carboidrato e il livello di glucosio nel sangue dopo il pasto che questo determina. Tale parametro è influenzato dalla composizione chimica degli alimenti, dalla quantità di fibra presente nell'alimento, dai metodi e tempi di cottura, dall'assunzione contemporanea di grassi e di proteine. Si consiglia di evitare i carboidrati a rapido assorbimento quali yogurt, budino, gelato, dessert vari, succhi di frutta ecc.

Le patate non appartengono alla categoria delle verdure e quindi, se presenti nel pasto, non devono essere associate a pane e devono essere accompagnate sempre da una porzione di verdura.

## C DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

### **PER SAPERNE PIÙ**

*Il lattosio è lo zucchero contenuto nel latte. Prima di essere assorbito e utilizzato dall'organismo il lattosio deve essere scomposto nelle sue componenti, il glucosio e il galattosio. Per effettuare questa operazione è necessario un enzima chiamato lattasi. Se l'organismo non produce sufficienti quantità di lattasi una parte del lattosio può non essere digerito. Una scarsa produzione di lattasi non implica però necessariamente l'intolleranza al lattosio, pertanto, questa intolleranza può essere ridotta attraverso la graduale reintroduzione nella dieta dei cibi contenenti lattosio.*

*La sintomatologia è dose-dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi, che possono includere flatulenza, diarrea, gonfiore e dolori addominali.*

*In caso di diagnosi di intolleranza al lattosio non è sempre necessario eliminare i prodotti che lo contengono, a volte è possibile individuare la quantità di lattosio che può essere tollerata senza scatenare sintomi.*

*In caso di intolleranza lieve l'assunzione di modeste quantità di latte insieme ai cibi in grado di rallentare il transito intestinale migliora la tollerabilità, così anche la sostituzione di prodotti freschi con quelli fermentati (es. yogurt), l'assunzione di latte povero di lattosio o il consumo di alcuni formaggi a bassissimo contenuto di lattosio (es. formaggi stagionati, parmigiano, grana).*

*Se l'intolleranza è grave è importante fare attenzione e leggere accuratamente le etichette degli alimenti: il lattosio, infatti, è utilizzato in molti cibi pronti come ingrediente o additivo alimentare.*

La dieta per soggetti intolleranti al lattosio consta nell'eliminazione di tutti i prodotti contenenti latte o suoi derivati. A causa della sua transitorietà e sintomatologia dose-dipendente, però, è molto difficile stabilire una dieta uguale per tutti perciò si suggerisce massima attenzione e una valutazione caso per caso. Il piano di autocontrollo (reg. CE 852/04) dovrà prevedere idonee procedure relativamente alla preparazione/trasporto/somministrazione e confezionamento di "diete speciali", per evitare possibili contaminazioni crociate e/o errori nelle procedure.

### **Diete speciali**

- *garantire diete speciali per patologie specifiche;*
- *formazione specifica del personale;*
- *rispetto delle procedure di preparazione e somministrazione del pasto*

## **2 REFEZIONE SCOLASTICA**

### **2.1 APPALTI – RIFERIMENTI UTILI**

I principali riferimenti in materia di appalti pubblici per il servizio di ristorazione scolastica sono i seguenti:

#### **1) CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI RELATIVI A LAVORI, SERVIZI E FORNITURE IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 2004/17/CE e 2004/18/CE**

Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163; si tratta del corpus normativo di riferimento per gli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture. Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del codice *“L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice”*. La disposizione di cui al comma 2 prevede tuttavia che il principio di economicità possa essere subordinato entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal Codice, *“... ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile”*. Il D.Lgs. 163/2006 pertanto, nel sancire il principio generale che nelle procedure di affidamento siano sempre garantiti i principi di economicità, efficacia e libera concorrenza, riconosce la possibilità che siano valorizzati i temi sociali, di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile.

L'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi di ristorazione scolastica rientra nella fattispecie di cui all'art. 20 del codice ed è pertanto disciplinata esclusivamente dall'art. 68 (specifiche tecniche), dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e dall'art. 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati);

#### **2) DECRETO 25 LUGLIO 2011 ADOZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI DA INSERIRE NEI BANDI DI GARA DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI E SERVIZI NEI SETTORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA (G.U. N. 220 del 21.09.2011).**

Con questo decreto sono stati adottati i “criteri ambientali minimi” che possono essere inseriti negli atti relativi agli appalti per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari. In sintesi vengono riportate delle indicazioni generali volte ad indirizzare l'amministrazione appaltante alla razionalizzazione dei consumi e degli acquisti e vengono fornite *“...le “considerazioni ambientali” propriamente dette, collegate alle diverse fasi delle*

*procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti collegate alla modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) volte a qualificare ambientalmente sia le forniture che gli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita ambientale" (dal sito internet del Ministero dell'Ambiente, sezione GPP – acquisti verdi della P.A.).*

### **3) LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA -**

Conferenza Unificata - Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n.131 (G.U. n. 134 del 11-6-2010).

Si tratta di un documento elaborato da un gruppo tecnico istituito presso la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali pro tempore, rivolto a tutti gli operatori della ristorazione collettiva, che focalizza l'attenzione su alcuni aspetti sostanziali, al fine di fornire a livello nazionale indicazioni per migliorare la qualità nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale. *“Esso contiene indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, per definire il capitolato d'appalto e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette.”* Di particolare interesse il capitolo 6 nel quale vengono fornite utili indicazioni per la predisposizione dei capitolati speciali di appalto.

### **CRITERIO DI SELEZIONE DELL'OFFERTA (ART. 81 D.LGS. N. 163/2006)**

- PREZZO PIÙ BASSO

- OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

Nonostante l'art. 81 del D.Lgs. n. 163 preveda una sostanziale equiparazione tra i criteri di selezione dell'offerta rimettendo la scelta del criterio alla stazione appaltante, è indubbio che la medesima dovrà procedere alla scelta del criterio in relazione “alle caratteristiche dell'oggetto”. Per il servizio di ristorazione scolastica l'oggetto del contratto è generalmente articolato per cui è necessario valutare diversi elementi, anche qualitativi.

Il criterio da adottare sarà quindi quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa che prevede la valutazione sia dell'elemento prezzo che dell'elemento qualità.

Si aggiunga inoltre che l'art. 59, comma 4 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488 (“Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato”) impone l'uso quotidiano di prodotti biologici agli enti che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, stabilendo che: “Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta,

tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti....”

#### **Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione**

ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

#### **4) CRITERIO DELL'OFFERTA “ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA”**

*In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici. Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato. Tenuto conto delle indicazioni della Commissione europea mirate a fornire al mercato un segnale adeguato, per questa specifica categoria di servizi e prodotti, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale”.*

#### **FORNITURE, SERVIZI E SPENDING REVIEW**

D.L. 7.5.2012, N. 52 CONVERTITO IN LEGGE 6.7.2012, N. 94

D.L. 6. 7.2012, N. 95 CONVERTITO IN LEGGE 7.8.2012, 135

Dal 7 luglio 2012, gli enti locali sono tenuti, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, **a fare ricorso al mercato elettronico della Pubblica Amministrazione.**

I contratti stipulati in violazione degli obblighi di cui all'art. 26, comma 3, della legge 488/1999 e quelli stipulati in violazione agli obblighi di approvvigionarsi attraverso gli strumenti di acquisto CONSIP sono **nulli, costituiscono illecito disciplinare e sono causa di responsabilità amministrativa.**

Ai fini della determinazione del danno erariale si tiene anche conto della differenza tra il prezzo, ove indicato, dei citati strumenti di acquisto e di quello indicato in contratto.

Le Amministrazioni obbligate ad approvvigionarsi attraverso gli strumenti CONSIP possono procedere, qualora la convenzione non sia ancora disponibile, e in caso di motivata urgenza, allo svolgimento di autonome procedure di acquisto dirette alla stipula di contratti aventi durata e misura strettamente necessaria e sottoposti a condizione risolutiva nel caso di disponibilità di detta convenzione.

Le Amministrazioni che hanno stipulato un contratto di fornitura o di servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite nel caso in cui successivamente alla stipula del contratto i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorative rispetto al contratto stipulato e l'appaltatore non consenta alla modifica, proposta da CONSIP, delle condizioni economiche. Il diritto di recesso si inserisce automaticamente nei contratti in corso.

## 2.2 LA GESTIONE DEL SERVIZIO

La ristorazione scolastica prevede il coinvolgimento di molti soggetti con ruoli, responsabilità e competenze diverse che sono chiamati ad interagire. Tutti questi soggetti, nell'ambito delle loro competenze e conoscenze debbono dare il loro fattivo contributo al miglioramento continuo della qualità del servizio. Spetta all'ente gestore definire le caratteristiche dell'offerta del servizio; tale definizione porta inevitabilmente con sé la definizione di una chiara politica di investimento. È altresì necessario definire il tipo di gestione che si vuole adottare per il servizio. In estrema sintesi:

<b>GESTIONE DIRETTA</b>	<b>GESTIONE INDIRECTA</b>	<b>GESTIONE MISTA</b>
Il soggetto titolare del servizio gestisce tutte le fasi dello stesso	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi tutte le fasi del servizio	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi solo alcune fasi del servizio

Tabella 6: Modelli di gestione del servizio di ristorazione

FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI

PRODUZIONE DEI PASTI

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

PRODUZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

PRODUZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

## POSSIBILI TIPOLOGIE

### 1. **FORNITURA DELLE SOLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DEI PASTI.**

In questo caso si richiede al terzo di provvedere al solo acquisto e consegna ai centri di produzione comunali delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, con le modalità previste dal c.s.a. I prodotti alimentari (e non) vengono presi in consegna dal personale di cucina che provvede al successivo stoccaggio.

**2. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI** (acquisizione derrate, preparazione pasti in centro/centri di cottura esterni, veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature). In questo caso, al terzo vengono affidate diverse attività, tutte comunque direttamente riconducibili all'esercizio della ristorazione scolastica.

**3. AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI VARIE ATTIVITÀ ANCHE NON DIRETTAMENTE INERENTI IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** (acquisizione derrate, preparazione pasti, eventuale loro veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature, altre attività aggiuntive (es.: contabilizzazione pasti), organizzazione e direzione attività dei dipendenti, gestione centri di cottura comunali, tenuta dei registri contabili e fiscali, adeguamento e messa a norma delle strutture/attrezzature e impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria).

### 4. REALIZZAZIONE DI CENTRI DI COTTURA E LORO GESTIONE

In caso di servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati è opportuno distinguere tre differenti tipologie di produzione/confezionamento:

1. **“a legame fresco – caldo”**: immediatamente dopo la cottura, i pasti vengono confezionati e successivamente mantenuti ad una temperatura di 65°C. I pasti vengono quindi trasportati alle unità terminali di distribuzione in contenitori termici. Tali contenitori sono realizzati in modo che la temperatura del cibo, al momento della distribuzione, non scenda mai al di sotto della temperatura di sicurezza. L'intervallo di tempo tra il confezionamento dei pasti ed il loro consumo deve essere il più ridotto possibile.

Formattato: Rientro: Sinistro:  
14,15 pt

2. **“a legame refrigerato” – “cook and chill”**: dopo la cottura i pasti sono rapidamente raffreddati nei centri di produzione e mantenuti a temperatura = 0-4 °C. I pasti sono conservati a temperatura (max 5gg.) e consumati previo rinvenimento.

Formattato: Rientro: Sinistro:  
14,15 pt

3. **“a legame surgelato”- “cook and freeze”**: dopo la cottura, i pasti sono rapidamente portati a temperatura di < -18°C. Il trasporto alle unità terminali di distribuzione si attua con speciali mezzi frigoriferi certificati, tali da mantenere la “catena del freddo” e il consumo avviene previo rinvenimento.

Formattato: Rientro: Sinistro:  
14,15 pt

## MONTE ORE DEL PERSONALE

Per quanto attiene il monte ore del personale di mensa (cuochi, aiuto cuochi e addetti ai servizi di mensa) da impiegare per lo svolgimento del servizio di ristorazione – **produzione dei pasti** – si possono tenere presente le indicazioni riportate nella seguente tabella (trattasi di indicazioni di massima):

Cucine di piccole e medie dimensioni, con preparazione, cottura, distribuzione, ripristino della/e sala/e, lavaggio stoviglie e ripristino della cucina	monte ore
50 /100 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	8 / 12
50 /100 utenti, cottura e distribuzione in 3 / 4 locali	10 / 14
120 /200 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	12 / 14
120 /200 utenti, cottura e distribuzione in 4 / 6 locali	14 / 20
250 / 500 utenti, cottura e distribuzione di 100/200 pasti e veicolazione in tre diversi plessi di 50/100 pasti	15 / 26
Distribuzione nei plessi esterni con lavaggio stoviglie e ripristino in sala	4 / 8
Trasporto	2
Laboratori di produzione di pasti trasportati, con preparazione, cottura, confezionamento in contenitori, porzionamento, ripristino cucine e locali	
Pasti 600	24 / 30
Pasti 800 / 1600	+ 8 ore ogni 200 pasti
Pasti 1800 / 3000	+ 6 ore ogni 200 pasti
Pasti 3200 / 5000	+ 4 ore ogni 200 pasti
Distribuzione nei plessi esterni con preparazione dei tavoli, somministrazione, ripristino locali e lavaggio stoviglie	
Per 50 pasti	4
Per 100 pasti	6
Per 150 pasti	9
Per 200 pasti	15
Per 300 pasti	18
Veicolazione dei pasti	
500 pasti con 3 consegne	4
1000 pasti con 6 consegne	6

Tabella 7: monte ore per pasti prodotti giornalmente

## **ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI ALLE MENSE TERMINALI.**

In caso di servizio con pasti veicolati da centro di cottura esterno, sarà necessario prevedere in capitolato regole precise in materia di consegna e di orario, sia a garanzia della salute degli utenti, sia del buon andamento del servizio. In particolare, si stabilirà che i pasti siano consegnati a cura dell'appaltatore direttamente all'interno dei locali di mensa. Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo prefissato (di solito non superiore a 45/60 minuti).

Dovranno comunque essere stabiliti in capitolato gli orari precisi di consegna dei pasti alle scuole (diversificati per ordine di scuola e tenuta presente l'organizzazione della didattica) fissando comunque un tempo "limite" per la consegna (es: "non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'appaltatore all'inizio dell'anno scolastico").

## **MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI ED IMPIANTI**

È senz'altro possibile inserire nel capitolato speciale d'appalto uno o più articoli relativi alle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature ed arredi di mensa.

Innanzitutto, in sede di avvio del servizio dovrà essere redatto in contraddittorio con la società appaltatrice, un verbale di consegna dei locali di mensa descrittivo anche dei relativi impianti, che vengono consegnati alla ditta appaltatrice a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto. Il verbale di consegna sarà integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi presenti nei locali.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'appaltante.

Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina dovrà riportare la marca, il modello, la data di installazione e dovrà essere cura dell'appaltatore redigere apposito elenco con l'indicazione delle attrezzature, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto.

I locali di mensa oggetto di consegna dovranno essere utilizzati dall'appaltatore esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal c.s.a. La destinazione d'uso dei locali non dovrà essere in alcun modo mutata dall'appaltatore.

Circa le manutenzioni, sarà possibile prevedere l'obbligo contrattuale per l'appaltatore di effettuare, a propria cura e spesa, le manutenzioni prescritte dal capitolato, ad esempio:

- manutenzione ordinaria dei locali di mensa (cucine, refettori, dispense, ecc.) e degli impianti annessi;

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e degli arredi presenti nei locali di mensa ivi compresa la loro sostituzione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dovranno essere effettuati secondo le specifiche tecnico-operative da prevedere in uno specifico "allegato tecnico" al capitolato.

La data di esecuzione e la descrizione degli interventi dovranno essere annotate su appositi registri depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante. Al verificarsi di guasti l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese (e immediatamente) agli interventi posti a suo carico e l'appaltante potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate nel corso dell'appalto. I locali ed i beni dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti saranno acquisiti al patrimonio dell'appaltante.

## **CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

L'ente appaltante dovrà vigilare sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dall'appaltante ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il medesimo, nonché mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel capitolato e mediante i genitori componenti della Commissione Mensa (se tale organo è presente).

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore sarà tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si possono delineare tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti dell'appaltante o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle merci e dei pasti

consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto e relativi allegati (menù, tabelle merceologiche, ecc.); il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo può rientrare anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'appaltatore, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa); l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento, la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

- *controllo igienico-sanitario* è svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore;
- *controllo sull'andamento complessivo del servizio* è svolto dai componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc.), sul rispetto del capitolato e sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa dovranno necessariamente comunicare gli esiti dei controlli agli uffici dell'appaltante che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni all'appaltatore per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse solo ed esclusivamente dall'appaltante.

Qualora, in esito ai controlli, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal capitolato, l'appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale osservando la procedura di cui alla pagina seguente.

## **CONTESTAZIONE DI IRREGOLARITÀ E IRROGAZIONE DELLE PENALITÀ.**

Il capitolato speciale d'appalto dovrà prevedere un articolo relativo alle modalità di contestazione di eventuali irregolarità.

Ogni irregolarità eventualmente rilevata dovrà essere formalmente contestata all'appaltatore, per metterlo a conoscenza di quanto rilevato e consentire il rispetto del contraddittorio. Nella contestazione si descriverà l'anomalia rilevata fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.). Dovranno essere indicate le norme contrattuali che si assumono violate e dovrà essere assegnato un termine all'appaltante per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Il capitolato speciale d'appalto dovrà contenere un'elencazione delle varie possibili fattispecie di violazione contrattuale con indicazione delle relative penalità applicabili.

Esempio:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i prodotti alimentari utilizzati/forniti e/o per i pasti prodotti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche;
- mancato rispetto dell'orario previsto per la consumazione del pasto da parte degli utenti;
- produzione/fornitura/utilizzo di pasti/prodotti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal capitolato o di pasti/prodotti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato;
- produzione/fornitura di pasti/prodotti in numero inferiore a quanto necessario, non seguita da immediata produzione/reintegrazione;
- utilizzo non autorizzato di personale in misura ridotta rispetto alla consistenza risultante dagli impegni contrattuali (in termini di numero di unità lavorative e/o di monte-ore di lavoro settimanale);
- mancata o ritardata sostituzione di personale assente;
- utilizzo di personale privo in tutto o in parte dei requisiti richiesti dal capitolato;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ prodotti, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, ecc.;
- variazione non autorizzata delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero;
- ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate;
- non corretta gestione delle procedure di autocontrollo.

## **REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.**

### **CONTENUTI DI MASSIMA:**

**Finalità del servizio di ristorazione scolastica e presupposti necessari alla sua attivazione:** indicare gli scopi che si prefigge il servizio e rendere noti eventuali presupposti e condizioni perché il medesimo possa essere attivato.

**Principi che presidono all'erogazione del servizio:** ribadire e richiamare sinteticamente i principi, le regole e gli impegni stabiliti nella Carta del Servizio.

**Caratteristiche essenziali del servizio:** elencare modalità di gestione del servizio, luoghi di erogazione del medesimo, ecc..

**Tariffe:** indicare i criteri di determinazione delle stesse.

**Soggetti coinvolti nel processo di erogazione del servizio e declaratoria dei relativi ruoli (Comune, Azienda per i Servizi Sanitari, Aziende appaltatrici, ecc..).**

**Composizione e compiti della Commissione Mensa.**

### **Dalle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

*“La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:*

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;*
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte.*

*È auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.*

*Operatività e funzionalità della commissione mensa vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli enti istituzionali nelle diverse singole realtà.*

*Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.*

*È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti”.*

Esempio di articolo del regolamento del servizio di ristorazione scolastica che illustra le competenze della Commissione Mensa:

Competenze della Commissione Mensa:

*“La Commissione Mensa svolge, nell’interesse degli utenti e di concerto con l’Amministrazione Comunale, attività:*

- di collegamento tra l’utenza e l’Amministrazione Comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall’utenza;*
- di verifica della qualità del servizio ed in particolare del gradimento attraverso le schede di valutazione predisposte d’intesa con l’Amministrazione Comunale e l’Azienda per i Servizi Sanitari utilizzabili presso le singole mense nonché presso i centri di preparazione e confezionamento dei pasti delle ditte appaltatrici;*
- di promozione e realizzazione di iniziative di educazione alimentare insieme all’Azienda per i Servizi Sanitari, all’Amministrazione Comunale e alle Istituzioni Scolastiche;*
- di raccolta delle valutazioni espresse da comitati spontanei formati dai genitori e conseguente sottoposizione delle stesse all’attenzione dell’Amministrazione Comunale;*
- consultive nei confronti dell’Amministrazione Comunale per quanto riguarda le variazioni del menù, gli orari, le modalità di erogazione del servizio, le tariffe e le proposte di modifica del presente Regolamento;*
- di vigilanza sul rispetto dei capitolati d’appalto da parte delle Ditte cui sia affidata in tutto o in parte l’esecuzione del servizio;*
- di proposta all’Amministrazione Comunale in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento e ad iniziative di educazione alimentare nelle scuole;*
- di verifica dello stato di attuazione delle proposte avanzate ed approvate in sede di riunioni della Commissione.*

*Il componente della Commissione Mensa può:*

- controllare che il locale di refettorio (e il relativo arredo) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d’aria prima della distribuzione del pranzo;*
- verificare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari, religiosi o etici);*
- controllare le porzioni erogate sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto;*

- *assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale di cucina) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione, per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti per la parte rilevabile dall'esame gustativo;*
- *verificare la consistenza numerica dell'organico addetto al servizio rispetto a quanto previsto dall'organizzazione dei servizi e dai capitolati d'appalto;*
- *osservare il comportamento degli addetti al servizio nei confronti degli utenti;*
- *osservare i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio – educativo, verificando altresì l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte dei piccoli utenti), la presentazione dei piatti (aspetto e servizio) e ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.*

## 2.3 VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO LOCALE – DENOMINAZIONI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

### PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici sono regolati dalla normativa dell'Unione Europea Reg. (CE) n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni) e sono sottoposti ai controlli da parte degli Enti competenti.

Il regolamento:

- “fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi” (art. 1, comma 1);
- stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme concernenti tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo e l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità;
- si applica ai seguenti prodotti provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati a essere immessi sul mercato:
  - a) Prodotti agricoli vivi o non trasformati;
  - b) Prodotti agricoli vivi destinati a essere trasformati;
  - c) Mangimi;
  - d) Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui sopra.

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento *“La produzione biologica si basa sui seguenti principi”*:

- a) *la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:*
  - i) *utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;*
  - ii) *praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;*
  - iii) *escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;*
  - iv) *si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;*
- b) *la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni.*

*Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:*

*i) fattori di produzione provenienti da produzione biologica;*

*ii) sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;*

*iii) concimi minerali a bassa solubilità;*

*c) la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:*

*i) non esistono le pratiche di gestione appropriate; e*

*ii) non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o*

*iii) l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;*

*d) l'adattamento ove necessario, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche”.*

### **PRODOTTI DOP (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA) REG CEE 2081/92**

Con il termine DOP si indicano i prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

Tra i prodotti DOP del FVG ricordiamo: il prosciutto crudo di San Daniele, il formaggio Montasio e l'olio d'oliva Tergeste.

### **I PRODOTTI IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA) REG CEE 2081/92**

Il termine “IGP” è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata. In regione FVG il prodotto IGP è il prosciutto affumicato di Sauris.

### **PRODOTTI TRADIZIONALI D.M. 18.07.2000**

Con il termine “*prodotti tradizionali*” si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il

territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Nella Regione FVG sono stati registrati oltre 150 prodotti tradizionali.

### **IL MARCHIO COLLETTIVO “AGRICOLTURA AMBIENTE QUALITÀ” (AQUA)**

Istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia con la legge regionale del 13 agosto 2002, n. 21 nel 2002, è una certificazione volontaria di garanzia di qualità dei prodotti. La concessione del marchio AQUA è rilasciata ai prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvopastorali, sia freschi che trasformati, nonché alle produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle misure agroambientali attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile, che si distinguono dagli altri prodotti della stessa categoria per sistema di produzione, di lavorazione e per altre intrinseche caratteristiche, offrendo particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto.

### **FILIERA CORTA**

Filiera corta è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

### **CHILOMETRO ZERO**

L'espressione “chilometro zero” identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo.

*Art. 2, comma 1 D.Lgs. n 163/06 “Codice dei contratti pubblici”: “L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice”.*

Si precisa che l'inserimento in capitolato di clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o che penalizzino i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006.

**La valorizzazione del prodotto “locale” può tuttavia essere perseguita in sede di disciplinare di gara con la predisposizione di un “meccanismo premiale” per le aziende che si impegnino a fornire prodotti locali.**

RIFERIMENTI:

Legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 - Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali.

Art. 2

(Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti Pubblici) *“1. Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva può costituire titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.*

*2. L'utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi”.*

**Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica** (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) - sezione “Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato: *“Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell’ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equosolidale. L’obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell’offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:*

- alimenti a filiera corta, cioè l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali...”*

## 3 APPROFONDIMENTI E ALLEGATI

### 3.1 DETERMINANTI SOCIALI

Il servizio di refezione scolastica, per le sue caratteristiche organizzative, rappresenta per l'infanzia e l'adolescenza un importante strumento di prevenzione degli effetti avversi sulla salute causati da abitudini alimentari inadeguate. In questo contesto viene assicurato il rispetto dei particolari fabbisogni nutrizionali dell'età evolutiva e allo stesso tempo vengono sviluppate abitudini e comportamenti protettivi per la salute in grado di persistere fino all'età adulta. L'utilizzo di alimenti di alta qualità nutrizionale per la preparazione dei pasti garantisce effetti positivi sul benessere e sul miglioramento della resa scolastica.

I profondi cambiamenti che incidono sull'intero tessuto sociale, economico e ambientale si possono ripercuotere direttamente e indirettamente anche sulla fruizione e sul ruolo di questo servizio. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel documento "*Salute in tempi di crisi economica globale: implicazioni per l'OMS Regione Europa*", sottolinea come a seguito della crisi globale si osservi nelle fasce più deboli della popolazione una riduzione dei comportamenti salutari che si manifesteranno in termini negativi sull'*outcome* di salute negli anni successivi. Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione viene evidenziato il rischio di incorrere in carenze di micronutrienti e anemie. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ricorda come alcuni paesi europei si impegnino particolarmente per mantenere viva la coesione e la protezione sociale, soprattutto al fine di tutelare le fasce più deboli come l'infanzia e gli anziani.

Secondo i dati dell'ultimo report Istat sulla povertà in Italia (2011) l'11,1% delle famiglie è relativamente povero (per un totale di 8.173.000 di persone) e il 5,2% lo è in termini assoluti (3.415.000 di persone). La soglia di povertà relativa, per una famiglia di due componenti, è pari a 1.011,03 euro. Peggiora soprattutto la condizione delle famiglie con un figlio minore, sia in termini di povertà relativa (dall'11,6% al 13,5%), che di povertà assoluta (dal 3,9% al 5,7%).

In Friuli-Venezia Giulia, l'incidenza della povertà relativa è inferiore alla media nazionale: nel 2010 il 5,4% delle famiglie residenti nella regione si collocava sotto la linea di povertà relativa. Nel quadro complessivo, si può comunque osservare che anche il Friuli Venezia Giulia, benché si ponga nel gruppo delle regioni meno povere, non è esente da segnali di povertà e impoverimento e si registrano alcuni fattori che possono aggravarla. Uno di questi è la ridotta composizione dei nuclei familiari, cui si associa una crescente conflittualità interna che contribuisce a ridurli ulteriormente. Questo indebolisce uno dei tradizionali "ammortizzatori" sociali del nostro Paese e della nostra regione, che garantisce sostegni materiali e morali fondamentali per le persone. Ad esso si accompagna la bassa natalità che va ad impoverire la regione della sua risorsa

fondamentale. Anche il fatto che la quota di reddito da lavoro dipendente in regione risulti più elevata rispetto a quella nazionale costituisce motivo di preoccupazione in quanto evidenzia la vulnerabilità della popolazione regionale rispetto alle dinamiche sempre più turbolente del mercato del lavoro.

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Var.% 2011/2010
Friuli Venezia Giulia	9,2	5,3	7,2	n.r.	n.r.	6,4	7,8	5,6	5,4	-3,5%
Italia	10,6	11,7	11,1	11,1	11,1	11,3	10,8	11	11,1	-0,9%

**Tab 8: povertà relativa in Italia e In Friuli Venezia Giulia, Anni 2003-2011 (% di famiglie povere sul totale delle famiglie residenti)**

La difficile condizione economica in cui versano molte famiglie italiane è determinabile anche da fenomeni che negli ultimi anni hanno assunto particolare rilevanza: è paradigmatica, ad esempio, la questione delle morosità nel pagamento delle tariffe del servizio di ristorazione scolastica.

I motivi di tale fenomeno (in espansione) vanno ricercati nella difficoltà che molte famiglie incontrano nel far quadrare il bilancio familiare a causa di eventi che incidono sulla capacità personale di produrre reddito (perdita del lavoro, malattia, altre situazioni di disagio personale o familiare).

Le Amministrazioni Locali che istituzionalmente gestiscono servizio di mensa scolastica, si trovano nella difficile condizione di dover garantire e gestire politiche di welfare che appaiono oggi sempre meno sostenibili a causa della difficile congiuntura economica che impone, a livello centrale e locale, di adottare rigorose politiche di controllo e limitazione della spesa.

Il costo della mensa scolastica rappresenta certamente per molte famiglie (soprattutto per quelle in cui ci sono più figli) una delle voci di spesa più rilevanti; per questo molti Comuni adottano politiche tariffarie caratterizzate da:

- 1) un livello di copertura che lascia a carico dell'Amministrazione una percentuale (in certi casi anche molto elevata) dei costi generali del servizio di mensa;
- 2) la previsione nella struttura tariffaria di differenziazioni (sconti) basate sulla valutazione della situazione reddituale-patrimoniale del nucleo familiare (ISEE) e/o del numero di figli presenti nel nucleo familiare (sconti per fratelli);
- 3) la previsione di svariate forme di sostegno alle famiglie finanziate direttamente o indirettamente (intervento dell'assistenza sociale, stanziamenti regionali/statali per interventi di sostegno alle famiglie, ecc.).

Soprattutto in un momento come l'attuale, la sostenibilità dell'intervento assistenziale e in generale la possibilità di mantenere un livello tariffario sostenibile per le famiglie dipendono dalla capacità delle Amministrazioni di operare delle scelte mirate circa la spesa generale finanziabile ma, soprattutto e nello specifico, di intervenire con decisione nei confronti di quelle fasce di utenti che si sottraggono al dovere di provvedere al pagamento delle tariffe pur non versando in una condizione di disagio, riuscendo in alcuni casi anche a fruire indebitamente delle agevolazioni tariffarie.

E' quindi onere delle Amministrazioni implementare una rete di controlli e verifiche rigorose sulla effettiva sussistenza del diritto alle agevolazioni tariffarie concesse al fine di reprimere comportamenti che danneggiano l'interesse generale.

Di fronte a casi di morosità "conclamata" diversi sono gli atteggiamenti posti in essere da vari Comuni italiani. Da misure draconiane (quali la sospensione del diritto al pasto per i bambini i cui genitori non risultano avere provveduto a pagare i pasti consumati) che finiscono per colpire in primis il soggetto più incolpevole ed indifeso (il minore), ad interventi di sensibilizzazione, a politiche di riallocazione delle risorse di bilancio.

È necessario ricordare che il "tempo mensa" rientra a tutti gli effetti nell'orario scolastico costituendo parte integrante dell'attività educativa e che il diritto all'istruzione è garantito dalla costituzione Italiana.

### 3.2 AGRICOLTURA SOCIALE E RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il termine Agricoltura Sociale si riferisce comunemente a tutte quelle esperienze che uniscono attività agricola e attività sociale, dirette al recupero terapeutico e all'inclusione sociale e lavorativo di soggetti a basso potere contrattuale o a rischio di marginalità.

Si occupano di agricoltura sociale il settore privato-sociale (cooperative sociali di tipo A e B; in particolare, le cooperative sociali di tipo B, in base alla legge 381/1991, svolgono attività produttive finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate), aziende agricole private, a conduzione familiare o cooperativa, nell'ambito di una scelta di multifunzionalità, associazioni di volontariato e di famiglie con familiari a rischio, fondazioni, neo e vecchie comunità rurali, case-famiglia, strutture e operatori socio-sanitari che svolgono la loro attività in ambito agro-rurale.

Le attività principali svolte sono: riabilitazione e cura di persone con disabilità psicofisica, formazione e inserimento lavorativo di persone socialmente marginali e/o a scarsa capacità contrattuale, come detenuti ed ex detenuti, disoccupati di lungo corso, minori in condizione di disagio, persone sottoposte a varie dipendenze e schiavitù (alcolisti, tossicodipendenti, ragazze sfruttate sessualmente) o soggette a discriminazioni e pregiudizi (immigrati, rom ecc.), ludico-ricreative rivolte a ragazzi (asili verdi e campi estivi) e ad anziani ed adulti (orti sociali e orti urbani, agri-turismo sociale, forme di accoglienza temporanea e non).

Il Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale, adottato su iniziativa del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e approvato dalla Commissione europea il 12 gennaio 2007, cita espressamente l'agricoltura sociale nell'Asse III, quale strumento per migliorare l'attrattività dei territori e per la diversificazione dell'economia rurale.

Nel programma nazionale "Guadagnare salute", finalizzato a coordinare un approccio multisettoriale alle tematiche attinenti alla tutela della salute, si sottolinea la necessità di promuovere la multifunzionalità in agricoltura e in questo ambito espressamente le "fattorie sociali".

Regioni come la Lombardia, l'Emilia Romagna e il Friuli Venezia Giulia (legge n. 25 del 2007) hanno dedicato all'agricoltura sociale un capo o alcuni articoli di leggi più generali, normalmente afferenti all'agriturismo.

La regione Friuli Venezia Giulia è stata capofila del progetto Neprovaltero, della durata di tre anni (2003-2006) e finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale sul programma Interreg III B Spazio Alpino. Il progetto ha coinvolto le regioni Friuli Venezia Giulia (capofila), Carinzia, Slovenia, Veneto, Liguria, Valle d'Aosta, l'istituto HBLFA-Raumberg-Gumpenstein (Stiria) e la Provincia Autonoma di Bolzano.

L'obiettivo principale del progetto era quello di valorizzare le aree rurali alpine attraverso lo sviluppo di produzioni e servizi delle aziende agricole di montagna, al fine di garantire un reddito adeguato all'agricoltore e mantenere il presidio dell'uomo sul territorio. Tra le cinque macro-aree su cui si è sviluppato lo studio sono rientrate la creazione di una rete di fattorie didattiche e la creazione di una rete di fattorie sociali. Attualmente non esiste una normativa nazionale unica sull'agricoltura sociale. In Senato tuttavia è stato presentato un disegno di legge (XV legislatura – “Disposizioni in materia di agricoltura sociale”). Tale disegno di legge, all'art. 4 prevede che: *“Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale”*.

### 3.3 IL BENESSERE NELL'AMBIENTE SCUOLA

Nel complesso disegno di una pianificazione alimentare e nutrizionale per la scuola, gli spazi e i tempi dedicati all'assunzione dei pasti sono elementi integranti dell'educazione alimentare sistemica.

Il benessere e il *comfort* espressi dall'ambiente *indoor* ideato per assolvere all'atto di nutrirsi compenetra molteplici aspetti che tengono conto dei bisogni psico-fisiologici e sensoriali dei bambini. Secondo i principi dell'architettura ergonomica le sale da pranzo possono rispondere positivamente anche alla necessità di "svago" e di socializzazione degli studenti, ponendosi come momento caratterizzato da un percepibile grado di libertà a conclusione della routine e della monotonia d'aula. È dimostrato da numerosi studi che il gradimento del pasto è influenzato anche da soluzioni tecniche che tengono conto dell'intensità sonora, delle condizioni termo - igrometriche, dell'illuminazione e delle caratteristiche degli arredi. Anche la possibilità da parte degli alunni di osservare dalle finestre degli spazi verdi o addirittura di poterne fruire in associazione alla pausa pranzo rappresenta un fattore che contribuisce in maniera notevole a rendere il pasto un momento di effettivo ristoro e relax e non solamente una mera attività di mantenimento. Dedicare attenzione anche a questi aspetti rappresenta il completamento del percorso di miglioramento della qualità del servizio che può venire misurato sotto il profilo economico attraverso la riduzione dei rifiuti e degli sprechi e che si traduce in una prospettiva globale di investimento in salute.

A tal proposito, **nel rispetto** della normativa in materia di edilizia scolastica, sicurezza nei luoghi pubblici e salute e sicurezza dei lavoratori, al fine di una coerente progettazione o ristrutturazione dei refettori, si richiamano alcuni criteri presenti anche nei documenti di normazione tecnica.

Sulla base dei principi progettuali relativi a orientamento, caratteristiche tecniche degli edifici e disposizione dei locali vengono valutate l'aerazione e l'illuminazione naturale e artificiale, atte a garantire adeguati ricambi d'aria e flussi luminosi. Le condizioni microclimatiche quali temperatura e velocità dell'aria, umidità relativa, temperatura radiante, giocano in generale un ruolo fondamentale sul benessere *indoor* e, a maggior ragione, durante l'assunzione di un pasto.

Il *comfort* visivo è la risultante di aspetti fisiologici e percettivi come la riflettanza e l'ergocromatismo. Le superfici saranno preferibilmente opache e tinteggiate con pigmenti pastellati in modo da evitare l'affaticamento degli occhi e predisporre i presenti al rilassamento (frequenze dal verde al blu). I pigmenti inoltre si prestano a suddividere gli spazi in sottoinsiemi da riservare ai diversi gruppi di commensali. Per quanto riguarda la rumorosità ambientale ci si prefigge l'obiettivo di qualità di garantire livelli di pressioni sonore accettabili suddividendo gli spazi di refezione, impiegando materiali fonoassorbenti e limitando il numero di posti per tavola (ottimale sei bambini / tavolo).

Il *micro lay out* pensato in fase progettuale permette di garantire agevoli condizioni di servizio e di massimizzare il confort a tavola, migliorando tutti gli aspetti microclimatici ed ergonomici considerati, dialogando con gli elementi educativi e relazionali del convivio. Un esempio di questa interazione tra

architettura delle sale e socializzazione durante i pasti è dato dalla partecipazione dei bambini ad alcune semplici operazioni di servizio (riempire di acqua le caraffe, distribuire o raccogliere la frutta). Tavoli e sedie adatte alle dimensioni corporee dei bambini delle diverse fasce di età garantiscono una corretta postura a tavola e contribuiscono al benessere del bambino.

Se uno spazio è concepito in risposta al bisogno di chi lo usa, adottando pienamente i principi dell'antropocentrismo progettuale, il tempo di permanenza si prolunga spontaneamente e la modalità di fruizione del pasto ne guadagna. Si permette così ai ragazzi di sperimentare una modalità diversa di vivere la pausa pranzo, rafforzando le corrette abitudini alimentari esposte in classe. Per concretizzare questo mandato, consentendo ai bambini di apprezzare il loro pasto in un'atmosfera rilassante e socievole, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di lasciare a disposizione dei bambini almeno 20 minuti per ogni pasto. Le prassi di presentazione delle pietanze giocano un ruolo tutt'altro che trascurabile sul loro gradimento. Semplici accorgimenti "rubati" agli *chef* possono catturare i sensi dei bambini e superare qualche naturale resistenza ad alcuni cibi come ad esempio le verdure lessate. Al tal fine alcune strategie sperimentate con successo utilizzano la composizione dei piatti seguendo alcune regole cromatiche e di campitura, oppure presentano i contorni come antipasti, approfittando anche del fatto che a inizio pasto i bambini sono maggiormente affamati. In ogni contesto vanno rispettate le esigenze di *texture* in relazione all'età. Con questa modalità e grazie alla collaborazione tra insegnanti e personale di sala è possibile riproporre in più occasioni i piatti poco graditi per arrivare dopo ripetute esposizioni (in media 8 – 10) ad un buon livello di consumo.

Un processo formativo ideato anche sui temi nutrizionali, rivolto congiuntamente al corpo docente e al personale di sala, si somma alle altre potenziali azioni tese alla valorizzazione del servizio. Il piano formativo può diventare il collegamento tra i vincoli fissati nei contratti di approvvigionamento, relativi ad esempio ai tempi, temperature e modalità di distribuzione, e i bisogni di coerenza nei processi di apprendimento di buone abitudini alimentari. Il risultato di tale azione porta a condividere parametri normati e cronoprogrammi di distribuzione migliorando la qualità percepita.

La mensa scolastica è un *setting* insostituibile per socializzare, adottare buone regole di comportamento, sperimentare per la prima volta sapori e preparazioni legate a tradizioni, territori e stagioni. Coniugando la socializzazione della pausa mensa con la *peer education* diviene molto più agevole trasferire comportamenti relazionali e alimentari corretti, stimolando ad esempio la curiosità per nuove esperienze sensoriali. In questo contesto può essere utile redigere un "decalogo del buon gustai" condiviso in classe, dove vengono chiaramente evidenziati i principi da seguire per il rispetto del cibo, dello spazio, del tempo, e per la cura dell'igiene personale (lavare mani e denti).

Il successo del pranzo a scuola è molto influenzato da quanto e da che cosa è stato consumato nelle ore precedenti. Le soluzioni collaudate come le merende bilanciate preparate a casa oppure inserite nel programma "Il contratto della merenda" o fornite dal Ministero dell'Agricoltura con il progetto

europeo “ Frutta nelle scuole” si inseriscono perfettamente in un processo di promozione di corretti stili alimentari. Questo traguardo può essere raggiunto solo attraverso un dialogo costante *nell’azione di gruppo* tra scuola, genitori, alunni, produttori locali, enti comunali e professionisti della salute. Queste considerazioni concorrono allo sviluppo di una piano d’azione articolato in una visione a lungo termine e volto a raggiungere i massimi benefici per il benessere psico – fisico dei bambini.

#### BENESSERE DEI BAMBINI IN MENSA

- rispetto criteri ergonomici
- miglioramento microclima
- cura dell’acustica
- coordinamento dei tempi di refezione
- cura nella presentazione del pasto

### 3.4 IMMIGRAZIONE, CIBO E CULTURA

Ogni aula è una dimensione interculturale che si è arricchita progressivamente grazie alla presenza sempre più importante di alunni di altre etnie. Il sistema scolastico è lo spazio di incontro e luogo di emersione privilegiato delle diverse culture presenti nel nostro paese. Nelle scuole del Friuli Venezia Giulia uno studente su dieci è figlio di stranieri, rapporto che conferma l'importanza della tematica sia sul piano socioculturale che educativo. In questo complesso e multi dimensionale insieme di relazioni, l'alimentazione a scuola rappresenta un elemento attivo che facilita l'incontro fra mondi tra loro anche molto diversi.

Il cibo, che nutre corpo e mente e dà salute, racchiude e veicola il grande patrimonio delle culture, della storia, delle tradizioni, dei propri paesaggi e climi. Quanto viene scelto per comporre il pasto evoca questi patrimoni personali e conferma l'appartenenza a uno specifico ambiente sociale, morale, sacrale. Per questa stratificazione di ragioni l'usanza alimentare è l'ultimo elemento ad essere abbandonato dai gruppi umani di migranti.

Da sempre tuttavia i panieri di tutte le aree geografiche si interconnettono attraverso un forte e continuo processo dinamico. È evidente l'impatto esercitato dai prodotti alimentari provenienti dalle nuove indie sulla gastronomia dell'intera penisola italiana. Molte delle sconosciute verdure provenienti da quei paesi sono diventate parte integrante nella "tradizionale" dieta mediterranea.

Nel flusso della preparazione e del consumo del cibo, che diventa un tutt'uno con i momenti di socialità e affettività, troviamo anche l'elemento della curiosità per cose e cibi diversi. La curiosità ci ha portato a sperimentare nuove tecniche e nuove miscele per soddisfare i sensi e ha stimolato la creatività per arricchire la tavola di pietanze connotate da variegati e armonici timbri gustativi.

Anche nella dimensione scolastica è la curiosità, sollecitata e supportata da un processo di sensibilizzazione, ad accompagnare gli alunni provenienti da altri paesi nella graduale esposizione ai nuovi sapori dei piatti locali. Nel nostro paese l'integrazione culturale attraverso il cibo proposto nelle scuole risulta particolarmente agevolata dalla specialità del gusto e dalla gradibilità delle pietanze italiane, abbinata all'innata capacità dei bambini di esplorare e adattarsi all'ambiente.

Il nuovo alimento da offrire, nei ruoli ufficiali dei pasti proposti in mensa, dà inizio a un rapporto diverso dello stare assieme: non più per riempire un vuoto attraverso il potere di dare il nutrimento ma per un incontro tra realtà eterogenee, con una **dieta rispettosa** di ingredienti, di periodi e ritmi. Ritmi faticosi che fanno "perdere tempo", ma che permettono contemporaneamente di recuperare qualcosa di più ricco. Un contesto di incontro creato attraverso il lavoro e il dialogo di tutti i settori, applicando politiche nutrizionali transdisciplinari

che supportano il processo di sensibilizzazione pensato per l'integrazione dei bambini stranieri. In questo ambiente protetto è prioritario usare il laboratorio mensa come strumento di buone abitudini alimentari da elaborare collettivamente, soprattutto perché i bambini di altre etnie, rispetto ai loro coetanei locali, sono maggiormente esposti ai rischi di malnutrizione per eccesso e per difetto.

Diverse le cause di tale situazione: il bisogno di integrarsi consumando piatti italiani e allo stesso tempo il desiderio di mantenere il legame con la propria cucina di origine, le ristrettezze economiche e il contesto sociale che inducono a consumare cibi di basso costo e di scarso valore nutrizionale.

Il menù scolastico che promuove salute attraverso la sperimentazione di un modello alimentare corretto, facendo proprio anche le tematiche interculturali, si inserisce in un processo di educazione socio - culturale irrinunciabile per le ricadute di benessere collettivo.

Nella nostra regione gli oltre 17.000 studenti stranieri rappresentano in media il 10% della popolazione iscritta agli istituti scolastici, la provincia di Pordenone si posiziona al primo posto con il 14%. La maggior parte è di origine albanese (16,3%) e romena (14,4%), seguono gli studenti serbi (9,1%) e ghanesi (5,9%).

Di fronte agli obiettivi di salute e alle dinamiche di trasformazione della società attuale, il menù scolastico può superare la rigida definizione di dieta etnico – religiosa, relegata tra le diete speciali, per lasciarsi “contaminare” con sempre maggior frequenza da occasioni di confronto e di scambio. Diventa un menù vivo, in grado di arricchirsi di varietà, perché capace di ascoltare la grande diversità delle culture che si parlano per raggiungere il bene comune di una società aperta all'integrazione.

#### INTERCULTURA A TAVOLA

- garantire menù diversificati per esigenze culturali e religiose
- promuovere lo scambio culturale a tavola

### 3.5 INDICAZIONI NUTRIZIONALI

#### LA GIORNATA ALIMENTARE

Suddividendo nella giornata i diversi alimenti tra 4-5 pasti, di cui 3 principali (colazione, pranzo e cena) e 2 spuntini (a metà mattina e a metà pomeriggio), l'organismo ha sempre a disposizione una certa quota di energia da utilizzare.

Prima colazione	15% delle Calorie totali
Spuntino	5% delle Calorie totali
Pranzo	35-40% delle Calorie totali
Merenda	10% delle Calorie totali
Cena	30-35% delle Calorie totali

Tabella 9: percentuale di calorie suddivise per il tipo di pasto

#### LA COLAZIONE

La colazione è il primo pasto della giornata e fornisce al corpo l'energia dopo le lunghe ore di digiuno notturno: dovrebbe coprire circa il 15% dell'energia quotidiana.

Una buona colazione prevede a tavola alimenti contenenti proteine ad elevata qualità biologica (latte, yogurt, formaggio) e carboidrati semplici e complessi: pane, cereali, prodotti da forno, anche integrali, e frutta di stagione.

Esempi di colazione equilibrata:

- una tazza di latte con pane integrale o fette biscottate e marmellata/miele e frutta fresca;
- un vasetto di yogurt (al naturale o alla frutta) con aggiunta di frutta fresca a pezzetti e müsli o cereali;
- una tazza di latte con cereali in fiocchi o soffiati (mais, avena, orzo, riso) o biscotti preferibilmente secchi/integrali e frutta fresca;
- un frullato di latte o yogurt e frutta fresca e una fetta di torta casalinga;
- una spremuta di agrumi con pane e formaggio.

#### LE MERENDE DI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO

Le merende di metà mattina e di metà pomeriggio sono dei fuori pasto che hanno la funzione di collegare i pasti principali tra loro, fornendo una piccola quantità dell'energia totale della giornata: il 5% per lo spuntino del mattino e il 10% per la merenda del pomeriggio.

L'energia fornita con le merende dovrebbe essere di pronto utilizzo e appropriata per l'età.

A metà mattina proporre frutta fresca di stagione per la scuola dell'infanzia, frutta fresca da alternare eventualmente a yogurt o pane speciale (noci, uvetta, semi, zucca, ecc.) per la scuola

primaria. Sono ottimi alimenti anche per i ragazzi più grandi che spesso consumano merende troppo abbondanti e molto caloriche a base di panini farciti e snack.

Per la merenda del pomeriggio è preferibile alternare spuntini diversi, dando comunque sempre la preferenza ad alimenti semplici, poco elaborati e di facile digestione, ad esempio:

- frutta fresca di stagione, frutta spremuta, frullata, in macedonia;
- yogurt con aggiunta di frutta fresca o anche secca;
- latte e prodotti integrali: biscotti secchi, pane;
- pane e olio extravergine di oliva o pane e pomodoro;
- focaccia con noci o uvetta o semi di girasole o semi di zucca o olive;
- pane con marmellata o miele;
- torta casalinga, gelato (una volta la settimana).

## **PRANZO E CENA**

I due pasti principali della giornata dovrebbero proporre un primo piatto asciutto o in minestra e un secondo piatto, accompagnato da verdure fresche crude o cotte, pane e frutta. In alternativa è possibile presentare un piatto unico, associato a verdure, pane e frutta. Il piatto unico è una preparazione che riunisce in una sola portata le caratteristiche di primo e secondo piatto, unendo cereali e legumi (riso e piselli, pasta e fagioli, polenta e lenticchie) e cereali e proteine di origine animale (polenta con lo spezzatino, pasta al pesce, pizza, ecc.). Il piatto unico, tipico della tradizione mediterranea, è una portata strategica sia in termini di gestione dei tempi di preparazione del pasto (anche a casa), sia dal punto di vista nutrizionale (si evitano gli eccessi alimentari conseguenti al consumo di abbondanti porzioni di primi e/o secondi piatti) ed educativo (conoscenza delle porzioni adeguate). Le grammature di primo e secondo utilizzate per confezionare un piatto unico sono le stesse delle pietanze presentate separatamente.

## **LA CENA A CASA**

La cena dovrebbe coprire il 30% circa delle calorie totali.

Il pranzo e la cena rappresentano i due lati della stessa medaglia: l'uno integra e completa l'altro. Ad esempio se si pranza fuori casa, col pasto serale si cercherà di equilibrare i principi nutritivi mancanti o insufficienti, sempre nel rispetto della massima varietà. In particolare, alterniamo primi asciutti e minestre, piatti unici, secondi piatti a base di carne o pesce o altri alimenti proteici, verdure cotte e crude.

Considerando i secondi piatti forniti dal menù scolastico, per completare correttamente la settimana alimentare, nei nove pasti preparati a casa si possono proporre:

- Carne (bianca/rossa), 2 volte
- Pesce, almeno 2 volte
- Legumi, almeno 2 volte
- Uovo, 1 volta
- Prodotti a base di carne crudi o cotti, 1 volta
- Formaggio (fresco o stagionato, di mucca, pecora, capra), 1-2 volte.

<b>PRANZO</b>		<b>CENA</b>
Primo piatto asciutto	→	Primo piatto in brodo o minestra
Primo piatto in brodo	→	Primo piatto asciutto
Secondo piatto con:	→	Secondo piatto con:
▪ Uova	→	▪ Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi
▪ Formaggio	→	▪ Pesce o carne o legumi o uova o salumi
▪ Carne - pesce	→	▪ Uova o legumi o formaggio o salumi
Piatto unico a base di:	→	Primo in brodo o asciutto + secondo del tipo:
▪ Carne: ad esempio pasticcio/ gnocchi/ pasta al ragù	→	▪ Uova o formaggio o legumi o pesce o salumi
▪ Formaggio: ad esempio pizza, gnocchi alla romana...	→	▪ Pesce o carne o uova o legumi o salumi
▪ Legumi: ad esempio pasta e fagioli, riso e piselli...	→	▪ Uova o formaggio o pesce o carne o salumi
▪ Uova: ad es. tortini, frittate con formaggio o verdure	→	▪ Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi
Verdura cotta	→	Verdura cruda
Verdura cruda	→	Verdura cotta
Frutta	→	Frutta/frutta cotta

**Tabella 10: proposte di integrazione del pasto serale al pranzo scolastico**

### 3.6 TECNICHE DI COTTURA

La preparazione dei cibi rappresenta un momento importante del servizio di refezione utile a garantire la sicurezza e la salubrità dei piatti. Allo stesso tempo gli alimenti devono essere lavorati in modo da preservarne l'apporto nutrizionale e risulta particolarmente importante applicare metodi di cottura che causano minime degradazioni dei nutrienti.

La cottura dei cibi, oltre a trasformare la preparazione alimentare in pietanza e a caratterizzarla organoletticamente, produce numerose trasformazioni significative sia sotto il profilo igienico che nutrizionale. Queste trasformazioni dipendono dal mezzo impiegato per la trasmissione del calore (aria, acqua, vapore, grasso), dalla temperatura applicata (superiore o inferiore a 100°C), dalla durata (tempo di cottura), dal tipo di grasso utilizzato (oli vegetali o grassi di origine animale). Il calore riduce sensibilmente la carica batterica presente negli alimenti e attiva anche alcune modificazioni tipiche dei processi digestivi su proteine, grassi e carboidrati, che diventano così più semplici e assimilabili. Le vitamine ed i sali minerali sono influenzati dalla cottura in termini quantitativi perché essa agisce (salvo pochissime eccezioni) riducendone il contenuto. Nel caso delle vitamine, alcune sono particolarmente termosensibili (le vitamine idrosolubili soprattutto) perciò vengono distrutte dal calore. Per quanto riguarda i sali minerali invece, la presenza dell'acqua li porta a trasferirsi dall'alimento al liquido di cottura. I grassi di origine vegetale ricchi di acidi grassi monoinsaturi (olio di oliva e di arachide) sono da preferire in quanto uniscono sia una buona stabilità al trattamento termico che l'assenza di colesterolo.

La tecnica di cottura ottimale è quella che aumenta la biodisponibilità dei principi nutritivi riducendone e contenendone il più possibile le perdite. Una cottura prolungata a temperature elevate e/o in presenza di grassi (naturali o aggiunti come condimento) può produrre effetti negativi quali la comparsa di composti di difficile digestione (es: amido resistente), l'alterazione dei grassi di cottura (es: radicali liberi, ossisteroli), la formazione di sostanze tossiche (es: ammine eterocicliche, idrocarburi, acrilamide). Di seguito si riportano le tecniche di cottura più comuni. Fatto salvo il profilo igienico-sanitario, l'elenco è proposto sulla base di un ordine decrescente che tiene conto principalmente della qualità nutrizionale: per tutte le tecniche di cottura vale l'assunzione che l'aggiunta di grassi a fine cottura a crudo (condimento) è di gran lunga preferibile per evitare alterazioni e far aumentare il valore nutrizionale complessivo dell'alimento.

1. **cottura a pressione:** riduce i tempi necessari alla preparazione e quindi i principi nutritivi termosensibili subiscono minori degradazioni; la digeribilità dell'alimento dipende dalla presenza o assenza di grassi ed è maggiore se la preparazione non li comprende;
2. **cottura a vapore:** contiene le perdite di principi nutritivi ed aumenta la digeribilità dell'alimento;

3. **lessatura**: i principi nutritivi idrosolubili (sali minerali ed alcune vitamine) passano nell'acqua di cottura, quindi è una buona pratica riutilizzare quest'acqua per brodi, minestre, o altre preparazioni, evitando anche di aggiungere il sale da cucina;

4. **cottura al forno**: ottima per cuocere l'alimento senza aggiunta di grassi e per favorire la formazione di aromi, le alte temperature influiscono però sul contenuto di principi nutritivi termosensibili. Inoltre, se la superficie dell'alimento si secca, la cottura non risulta omogenea con diminuzione della qualità organolettica e aumento della formazione di sostanze estranee. È buona pratica aggiungere, a seconda del tipo di alimento, brodo vegetale, latte, acqua, succo di limone, oppure utilizzare la **tecnica al cartoccio** avvolgendo l'alimento in fogli di alluminio. In questo modo l'alimento si cuoce nella sua stessa acqua, si riducono le perdite di aromi e di composti solubili, e la formazione di sostanze tossiche;

5. **cottura al tegame**: gli alimenti cuociono a diretto contatto con un liquido (olio, acqua, brodo) per evitare che si aderiscano al fondo. È possibile evitare le perdite di principi nutritivi e la formazione di sostanze tossiche riducendo questi liquidi al minimo e girando continuamente l'alimento. In questo modo inoltre si mantiene omogeneo il trattamento al calore, evitando parti più cotte di altre. Preferibile utilizzare pentole antiaderenti: le stoviglie e le pentole devono sempre essere in buono stato di manutenzione (in particolare le pentole antiaderenti) per evitare che residui del fondo (metalli, teflon) migrino negli alimenti;

6. **cottura alla piastra/alla griglia**: riduce l'impiego del condimento e permette la fusione e la rimozione del grasso contenuto nel prodotto. Particolare attenzione deve essere posta nel raggiungimento del grado di cottura desiderato, evitando la formazione di parti molto scure o carbonizzate, che testimoniano la presenza di sostanze tossiche;

7. **frittura**: è sconsigliata perché aumenta l'apporto calorico, dovuto all'assorbimento del grasso di cottura (dal 10 al 40% in peso dell'alimento) e perché agisce in modo negativo sulla frazione lipidica, favorendo la formazione di sostanze tossiche. Particolare attenzione si ponga all'uso di prodotti pre-fritti, che hanno già subito perdite significative di principi nutritivi nella fase preliminare di preparazione e che, con la seconda cottura, vedrebbero diminuire ulteriormente la loro capacità nutrizionale.

**Tecniche combinate**: da menzionare il forno ventilato a vapore, in grado di combinare i vantaggi delle cotture con liquidi (tipo in umido) con la facilità di gestione, e il forno ventilato impiegato per la cottura dei piatti impanati. In quest'ultimo caso si possono superare le principali controindicazioni nutrizionali della frittura senza rinunciare alle sue caratteristiche organolettiche, solitamente molto gradite.

## ALLEGATO 1

### Scheda richieste diete speciali – etico religiose

All'Ente Gestore  
del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Comune di.....

Anno scolastico.....il/la sottoscritta .....  
genitore dell'alunno/a..... frequentante la classe..... sez.....  
Scuola.....

#### CHIEDE

che venga somministrata la seguente dieta speciale:

- no latte
- no uova
- no latte e uova
- no glutine
- dieta leggera (durata superiore ai tre giorni)
- Altro da prescrizione medica.....(specificare)

#### Al riguardo allego certificazione medica che riporta la durata della dieta

Data.....FIRMA.....  
Recapito per eventuali comunicazioni:.....  
Cognome.....Nome.....  
Via.....Città.....Tel.....  
I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

### Scheda richieste diete etico - religiose

All'Ente Gestore  
del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Comune di.....

Anno scolastico.....il/la sottoscritta .....  
genitore dell'alunno/a..... frequentante la classe..... sez.....  
Scuola.....

#### CHIEDE

Un regime alimentare particolare per motivi etico-religiosi o culturali con la sostituzione dei seguenti alimenti:

- alimento escluso ..... sostituito preferibilmente con .....

Data.....FIRMA.....  
Recapito per eventuali comunicazioni:.....  
Cognome.....Nome.....  
Via.....Città.....Tel.....  
I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

## ALLEGATO 2

### Schede rilevamento qualità del pasto Modulo tipo

#### SCHEDA DI SOPRALLUOGO

- Scuola \_\_\_\_\_ Comune di \_\_\_\_\_
- Commissario/i intervenuti al sopralluogo \_\_\_\_\_
- Data sopralluogo \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle \_\_\_\_\_
- N. utenti pasto \_\_\_\_\_ Ditta \_\_\_\_\_
- Menù esposto approvato dal SIAN  sì  no

#### APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Corrisponde al menù						
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						
Accettato						
Accettato in parte						
Rifiutato						

#### Legenda:

Accettato *consumato, anche parzialmente, da 3/4 dei bambini*  
Accettato in parte *consumato, anche parzialmente, da più di 1/4 a 3/4 dei bambini*  
Rifiutato *consumato, anche parzialmente, da meno di 1/4 dei bambini*

Diete speciali n. \_\_\_\_\_ note \_\_\_\_\_

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto:  sono proposti a merenda  altro \_\_\_\_\_

Il menù comprende la merenda del mattino?  sì \_\_\_\_\_  no

Se sì, la merenda viene:  Accettata  Accettata in parte  Rifiutata

Osservazioni: \_\_\_\_\_

#### RISPETTO DELLE GRAMMATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<b>Sì</b>							
<b>No</b> (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						

Chi decide le porzioni:  addetti alla distribuzione  alunni  
 insegnanti  altro \_\_\_\_\_

Osservazioni: \_\_\_\_\_

**RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI CIBI (pasti veicolati)**

- Pasti preparati dal Centro Cottura di \_\_\_\_\_
  - Orario arrivo dei pasti \_\_\_\_\_
  - Orario distribuzione dei pasti \_\_\_\_\_
- Osservazioni: \_\_\_\_\_
- 

**QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI**

Presentazione del piatto	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Aspetto							
Odore							
Sapore							
Temperatura							

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1 = insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)

Osservazioni: \_\_\_\_\_

---

**FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO**

- Sistema di distribuzione  servizio al tavolo  Self service
- Tempo dedicato al consumo dei pasti  sufficiente  insufficiente (< 30 minuti)
- Addetti alla refezione n° \_\_\_\_\_  n° sufficiente  n° insufficiente
- Atteggimento degli addetti  buono  accettabile  non adeguato  
*attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità relazionale*
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie  adeguato  non adeguato
- Integrità attrezzature, tavoli, stoviglie  adeguato  non adeguato

Osservazioni: \_\_\_\_\_

---

**LOCALE/I DI REFEZIONE**

- Spazio del refettorio  adeguato  non adeguato
- Disposizione tavoli  adeguata  non adeguata
- Pulizia  adeguata  non adeguata
- Ricambio d'aria  sufficiente  insufficiente
- Rumorosità  accettabile  non accettabile
- Luminosità  sufficiente  insufficiente
- Temperatura  accettabile  non accettabile

Osservazioni: \_\_\_\_\_

---

*Atteggimento e aspettative dei bambini:* \_\_\_\_\_

---



---

Firma/e \_\_\_\_\_

### LISTA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso si propone di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali, come meglio specificato nel capitolo 2.

### PRODOTTI A BASE DI CEREALI

**Pane:** fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

**Pane grattugiato:** prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

**Pasta:** di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

**Pasta secca all'uovo:** Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

**Pasta fresca e pasta fresca all'uovo:** prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

**Pasta fresca ripiena:** in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

**Pasta lievitata:** preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

**Riso:** tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

**Orzo:** diversi gradi di raffinazione.

**Altri cereali e derivati:** semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele),riso soffiato, cous-cous, burgul.

**Prodotti da forno confezionati e/o freschi:** conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi);
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.

## **GNOCCHI**

**Gnocchi di patate:** freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

**Gnocchi di semolino:** freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**Frutta e verdura fresche:** la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella12); nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi.

Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuber. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

**Verdure surgelate:** le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di intergità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

**Legumi freschi:** fagioli, piselli, fave.

**Legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

**Legumi surgelati:** piselli fini, legumi misti, fagioli.

## **UOVA**

**Ovoprodotto:** uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

**Uova di gallina fresche:** prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

## **CARNI FRESCHE REFRIGERATE**

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

### **Carni bovine fresche refrigerate**

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;

per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone;

per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;

per brasato: girello, noce, scamone;

per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

### **Carni fresche di suino**

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

### **Carni avicunicole fresche refrigerate**

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di

buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre);

petto di pollo (con forcina) petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno);

fesa di tacchino il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;

busto con cosci di coniglio disossati.

## **PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI**

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

**Prosciutto cotto di alta qualità:** prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

**Prosciutto crudo con disciplinare DOP**

**Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP**

**Mortadella di Bologna IGP\***

**Speck** da utilizzare come ingrediente.

**Pancetta\*:** da utilizzarsi come ingrediente, ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

**Salami, Coppa, Fesa di tacchino, e altri insaccati\*.**

## **PRODOTTI ITTICI**

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

**Trota e filetti di trota freschi.**

**Filetti o i tranci di pesce surgelati** devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cephalus*).

**Bastoncini di pesce surgelati non prefritti:** devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, esente da punti di distacco del prodotto.

**Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto:** Filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine, il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

**Tonno all'olio di oliva:** Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

## **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

**Latte:** latte di alta qualità fresco pastorizzato intero.

**Latte UHT:** come ingrediente (ad esempio della besciamella).

### **Yogurt di latte intero**

**Yogurt alla frutta** costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

**Panna:** di latte vaccino fresca.

**Ricotta:** di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

**Formaggi a pasta molle:** caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.

**Formaggi a pasta filata:** mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.

**Formaggi a pasta dura:** asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.

**Formaggi stagionati:** grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

## **OLI E GRASSI**

**Olio di oliva extra vergine**

**Olio di semi:** di arachide

**Burro:** pastorizzato, fresco.

## **VARIE**

**Pomodori pelati:** tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

### **Passata di pomodoro**

**Olive nere o verdi** snocciolate in salamoia.

**Pesto alla genovese:** preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

**Miele:** vergine italiano di qualità di un unico fiore

**Preparato di frutta a base di ...:** preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari

**Zucchero:** zucchero di barbabietola e di canna

**Infusi di frutta:** in filtro o sfusi

**Camomilla:** deve essere di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.

## **Cacao**

### **Cioccolato**

**Gelati:** devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.)

**Aceto:** di vino, di mele

**Sale marino iodato grosso e fine anche integrale:** senza additivi e anti-agglomerati

**Frutta secca oleosa:** noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

**Frutta essicata:** fichi, prugne, albicocche.

**Altri prodotti:** seitan, tofu, latte di riso e di mandorle.

**Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari**

\* alimenti indicati per la preparazione di pasti e fuori pasto dedicati agli studenti delle scuole secondarie

## PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle forniture alimentari preconfezionate, si consiglia di garantire il periodo di conservabilità (tempo di vita residua del prodotto calcolato dalla data di consegna fino al superamento della data di scadenza oppure del termine minimo di conservazione) uguale o superiore ai termini di seguito riportati. Ad esempio il latte dovrebbe essere consegnato almeno 3 giorni prima dalla data di scadenza.

<b>Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina</b>	
Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Filetti di trota precotti sottovuoto	50 giorni
Formaggi freschi	15 giorni
Gelati	90 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte di alta qualità	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola	18 mesi
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni

Tabella 11: conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina

## CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

ORTAGGI	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche												
angurie												
arance												
cachi												
castagne												
ciliege												
fichi												
fragole												
kiwi												
mandaranci												
mandarini												
mele												
meloni												
pere												
pesche												
susine												
uva												
ORTAGGI	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
asparagi												
bietole												
broccoli												
carciofi												
cardi												
carote												
cavolfiori												
cavoli												
ceetrioli												
cicorie												
cime di												
cipolline												
fagiolini												
fave												
finocchi												
insalate												
melanzane												
patate												
peperoni												
piselli												
pomodori												
porri												
radicchi												
ravanelli												
rucola												
sedani												
spinaci												
zucche												
zucchine												

Tabella 12: stagionalità

## ALLEGATO 4

### Menù base su 4 settimane

	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>	<i>IV</i>
<b>Lunedì</b>	Primo piatto liquido Carne Patate + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca
<b>Martedì</b>	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Pesce Patate + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE Pane e frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne conservata Pane e frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Uova Verdure Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca

PRIMO PIATTO LIQUIDO (con pasta/riso/orzo/altri cereali): in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi (1 volta/settimana)

PRIMO PIATTO ASCIUTTO: pasta/riso/orzo/cereali; CONDIMENTI: al pomodoro, alle verdure (con uno o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine di oliva, ecc.

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE ANIMALI: pasta/riso/gnocchi di patate o di semolino/polenta/patate/purè di patate associati a carne o pesce o formaggio

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE VEGETALI: associazione di cereali e derivati o patate + legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con piselli o fagioli, pasta "asciutta" con fagioli, pasta e ceci. I legumi possono essere alternati tra di loro (fagioli, piselli, lenticchie, ceci) ma non con le patate o le verdure

SOSTITUZIONI: le patate possono essere sostituite da purè di patate o polenta.

BEVANDA: acqua di rubinetto

**ALLEGATO 5**

**Menù base su 8 settimane** ( da integrare con lo schema precedente e consigliato nelle scuole con pochi giorni di rientro – doposcuola per permettere una più ampia varietà alimentare)

	V	VI	VII	VIII
<b>Lunedì</b>	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Uova Verdure Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca
<b>Martedì</b>	Primo piatto liquido Carne Patate + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Pesce Patate + verdura Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE Pane e frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne conservata Pane e frutta fresca

Relativamente al calcolo delle grammature per le diverse fasce d'età del periodo evolutivo preso in esame da queste linee guida regionali, in attesa dell'edizione integrale dei nuovi L.A.R.N. a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana, si rimanda a uno specifico documento supplementare che verrà pubblicato a breve.

## **LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Le indicazioni inserite nello schema di seguito riportato, estratte dalla delibera della giunta regionale 1305/08, recepiscono tra l'altro le indicazioni espresse nel "Secondo piano d'azione per le politiche alimentari e nutrizionali 2007 - 2012", edito dall'OMS - Regione Europa.

Il piano identifica le aree in cui possono essere adottati programmi integrati a livello regionale e locale per garantire la sicurezza, la salubrità e la sostenibilità degli approvvigionamenti alimentari. Vengono inoltre richiamate specifiche raccomandazioni della FAO/OMS: fra queste lo stimolo a consumare quotidianamente almeno 400 gr di orto – frutta, il contenimento dell'assunzione giornaliera di sale al di sotto dei 5 grammi, la riduzione della percentuale di acidi grassi saturi e di zuccheri semplici a un valore inferiore al 10% del fabbisogno calorico. Obiettivi essenziali e facilmente raggiungibili con l'utilizzo di prodotti alimentari equilibrati nel profilo quali/quantitativo, da "rendere disponibili" anche nella distribuzione automatica (vending), soprattutto se rivolta ai preadolescenti e adolescenti. In questa fase della vita la dieta deve soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti attraverso la scelta di alimenti di alto profilo nutrizionale, in grado di favorire uno stato di salute ottimale. Tenuto conto che, nella scuola secondaria, la merenda e i fuori pasto sono spesso costituiti da alimenti provenienti dai distributori automatici, risulta evidente il potenziale in guadagno di salute che questo settore della filiera alimentare può svolgere.

Le proposte espresse promuovono scelte di salute e benessere tenendo conto, non solo della qualità nutrizionale, ma anche di altre caratteristiche che riguardano la salubrità, la genuinità degli alimenti e la tutela dell'ambiente, secondo i principi di "*efficace utilizzo delle risorse alimentari*" indicati dalle strategie della Comunità Europea (vedi Linee d'Indirizzo: Libro Bianco, Libro Verde...). Questi coinvolgono tutte le politiche, dalle economie locali alle loro culture, e richiamano l'attenzione sull'importanza delle produzioni eco – compatibili (produzione biologica, integrata), dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e quelli tradizionali regionali.

I requisiti di qualità per i prodotti alimentari impiegati nella distribuzione automatica in ambito scolastico sono stati definiti dal gruppo multidisciplinare, composto da assistenti sanitari, biologi, dietisti, medici e tecnici della prevenzione afferenti ai servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) delle aziende per i servizi sanitari regionali, e sintetizzati nello schema seguente. Lo strumento può essere utilizzato per la valutazione degli alimenti presenti nei distributori automatici, per l'identificazione dei prodotti disponibili che rientrano nella lista degli alimenti salutari, per la produzione e il confezionamento di alimenti salutari.

Ulteriore valore viene attribuito nel caso di utilizzo dei seguenti prodotti e alimenti:

- ottenuti da metodi di produzione biologica
- con denominazione d'origine protetta (D.O.P.)

- con indicazione geografica protetta (I.G.P.)
- agroalimentari tradizionali
- regionali di prossimità
- equi e solidali
- a minor contenuto di sodio
- adatti ad una alimentazione particolare

LEGENDA:	indicazioni nutrizionali in etichetta	non contenere edulcoranti di sintesi	apporto calorico < 200 kcalorie/porzione	apporto di grassi saturi non superiore a 2 grammi per porzione	senza zuccheri aggiunti: saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio	regolazione aggiunta zucchero	Oli: impiego esclusivo di extravergine di oliva, di oliva, arachide, girasole, mais, sesamo. Grassi: impiego esclusivo di burro	senza additivi e coloranti aggiunti tranne ac. ascorbico e citrico
Obbligatorio: 								
BEVANDE FREDDE (ESCLUSA L'ACQUA)								
BEVANDE CALDE								
YOGURT								
FRUTTA FRESCA								
FRUTTA DISIDRATATA O ESSICATA								
VERDURA E INSALATE								
PRODOTTI DA FORNO (1)								
MIELE O MARMELLATA								
PRODOTTI A BASE DI CEREALI (2)								
"KIT" (1) + (3)								

(1) pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, pizze, focacce.

(2) a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

(3) formaggio (ingredienti latte, caglio, sale, ev. fermenti lattici), prosciutto crudo, cotto, speck, bresaola

\* additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati.

Da evitare come ingredienti alcol e liquori.

## **ALLEGATO 7 LO SPRECO ALIMENTARE, CAUSE E AZIONI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA REFEZIONE SCOLASTICA. *Contributo del Prof. Andrea Segrè Preside Facoltà di Agraria- Università degli Studi di Bologna.***

### **Lo spreco e paradossi alimentari**

Almeno quattro sono i paradossi alimentari della nostra epoca, paradossi difficili da digerire: è il caso di dire.

Il primo riguarda la contemporanea presenza nel mondo di un miliardo di affamati e di altrettanti ipernutriti. Ogni anno muoiono 36 milioni di persone per carenza di cibo e 29 per il suo eccesso. Ci sono 148 milioni di bambini sottopeso e 155 milioni sovrappeso. Per fare un conto tondo il pianeta conta due miliardi di «consumatori» che mangiano male: troppo o troppo poco. Un altro miliardo di persone non ha poi accesso all'acqua. In altre parole, un po' più di un terzo della popolazione mondiale è malnutrita, con tutti i conseguenti costi a livello economico, sociale e naturalmente sulla salute.

Il secondo paradosso riguarda la presenza di circa tre miliardi di animali da allevamento. Un terzo dell'intera produzione alimentare mondiale è destinato alla loro alimentazione. Serve anche l'acqua, per gli allevamenti: erano 27,5 miliardi di metri cubi nel 2000, saranno 45 miliardi nel 2050, con un incremento del 64%. In più, gli allevamenti sono forti produttori di gas serra e dunque contribuiscono significativamente al cambiamento climatico. Nutriamo dunque le persone o gli animali? Un bel dilemma se poi si aumenta il consumo di carne, perché considerato un alimento per ricchi. Aumenta il nostro reddito, cresce il consumo di carne: ormai è legge.

Il terzo paradosso riguarda la nuova concorrenza per l'uso della terra, anzi più precisamente del suolo agricolo – risorsa naturale limitata e rinnovabile ma in tempi lunghi – fra biocarburanti e cibo. In effetti negli ultimi anni una quota crescente di superficie agricola è stata destinata alla produzione di biocarburanti. Dunque il dilemma si pone in questi termini: alimentare le persone o le automobili? Un'automobile vale, più o meno, quanto 6 persone. Assistiamo a una nuova competizione fra i possessori di automobili, che sono circa un miliardo nel mondo, e il miliardo di affamati. Questi ultimi peraltro tutti appiedati ma desiderosi di andare in macchina, prima o poi.

Il quarto dei paradossi globali riguarda gli sprechi alimentari. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione agricola almeno del 70% nei prossimi anni in modo da far mangiare una popolazione che crescerà, secondo le ultime stime disponibili, fino a raggiungere i 9 miliardi nel 2050, nel mondo si butta o si getta via più di un terzo del cibo che viene prodotto. Tanto che se si potessero recuperare tutti questi scarti – che oltretutto sono costati dal punto di vista sia economico che ambientale – si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a metà della popolazione mondiale: circa 3,5 miliardi di persone. Il 50% degli abitanti di questo mondo potrebbe nutrirsi in modo soddisfacente con lo spreco di chi produce, trasforma, distribuisce e non consuma ma distrugge gli alimenti.

Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e ambientale porta l'attenzione sugli sprechi di alimenti. Sprecare significa gettare via del cibo ancora buono da mangiare. Dunque non solo siamo – come diceva qualcuno - quel che

mangiamo, ma anche quel che non mangiamo. È importante rendersene conto, perché dentro al cibo che buttiamo c'è il suolo, l'acqua, l'energia, il lavoro ovvero delle risorse limitate.

Dunque evitare lo spreco, ridurlo, prevenirlo se possibile, significa liberare delle risorse economiche, ambientali, sociali a beneficio di ciò che chiamiamo sostenibilità. Dobbiamo quindi agire a monte dello spreco, comprendere le cause, adottare dei rimedi, combatterlo e, in definitiva, ridurlo a zero. Obiettivo dichiarato: Spreco Zero.

Le cause delle perdite e dello spreco alimentare sono molteplici. Tuttavia un'analisi sistematica sul perché si spreca tanto non è mai stata fatta, se non molto recentemente dal Barilla Center for Food and Nutrition in collaborazione con Last Minute Market e l'Università di Bologna (2012)<sup>1</sup>. Il veloce progresso dell'agricoltura, dell'industria e della distribuzione degli alimenti hanno mascherato questo fenomeno, sempre presente, sommerso da un'apparente abbondanza. L'accesso al cibo, in particolare nei Paesi più sviluppati, è certamente migliorato anche se non la disponibilità per tutti. L'aumento del reddito pro capite, la relativa incidenza minore della spesa destinata al cibo, i prezzi tendenzialmente più bassi e la maggiore disponibilità dei generi alimentari hanno messo in secondo piano le perdite e gli sprechi, considerati come un'esternalità fisiologica del (mal)funzionamento del mercato.

Le ricerche in quest'ambito scoprono invece una realtà generalizzata e piuttosto inquietante, nei numeri e negli impatti ambientali ed economici. In tutti i passaggi degli alimenti dal campo alla tavola si perde qualcosa. Naturalmente tanto più complessa e lunga è la filiera agroalimentare, tanto maggiori sono le possibilità di perdere e sprecare una parte degli alimenti. Anche ciò che si mangia, la nostra dieta, fa la sua parte perché alimenti come carne, pesce, latticini, verdura e frutta sono più deperibili e dunque più soggetti allo spreco e consumano a loro volta più risorse limitate per la loro produzione. Insomma dobbiamo fare doppiamente attenzione: per ridurre gli sprechi non solo dobbiamo fare attenzione a ciò che avviene lungo la filiera agroalimentare ma anche pensare bene a cosa mangiamo.

### **Le cause dello spreco**

Le ragioni del nostro spreco domestico – così elevato nei paesi occidentali – sono riconducibili a molteplici fattori. Volendo semplificare al massimo, sprechiamo molto cibo essenzialmente per due motivi di fondo: da una parte non consumiamo gli alimenti in tempo perché hanno superato la scadenza in etichetta oppure sono (o sembrano) deperiti, andati a male; dall'altra acquistiamo e cuciniamo troppo cibo producendo molti avanzi non sempre riciclabili.

In entrambi i casi gli sprechi alimentari si potrebbero facilmente evitare, con un po' di accortezza.

Regole semplici, che possono guidarci a fare una spesa intelligente, avere una dispensa ordinata e organizzare al meglio la cucina<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> *Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte*, Barilla Food and Nutrition Center in collaborazione con Last Minute Market e Università di Bologna, Milano 2012.

<sup>2</sup> Ci sono tanti siti su questi temi, fra gli altri: [www.sorelleinpentola.com/p/economia-domestica.html](http://www.sorelleinpentola.com/p/economia-domestica.html)

Ma se proviamo a fare una “nostra” lista della «spesa» per lo spreco domestico, mettendo in fila le cause principali che ci portano a gettare via del cibo ancora buono, troveremo che l'economia domestica e le sue regole non sono in cima alle nostre priorità, perché:

- acquistiamo troppo cibo a causa, per esempio, delle offerte promozionali o speciali tipo «paghi uno, prendi due» e non riusciamo a consumarlo tutto;
- non abbiamo conservato in modo adeguato gli alimenti mal posizionandoli nel frigorifero o usando materiale per la conservazione inadeguato;
- non siamo in grado di cogliere le differenze nelle scadenze riportate in etichetta fra quando è scritto «da consumarsi entro» (riferibile alla sicurezza dell'alimento, ad esempio di un prodotto fresco come il latte) e «da consumarsi preferibilmente entro» (riconducibile alla qualità dell'alimento, ad esempio per un prodotto secco come la pasta), tanto che spesso per «prudenza» gettiamo via tutto prima del tempo;
- lo scegliamo in base alla vita residua, in entrambi i casi sopra riportati per le etichette, il che fa aumentare i prodotti invenduti più vicini alle scadenze, reali o presunte che siano.
- Del resto le quantità che gettiamo via nel nostro «focolare» dipende molto anche dalla dimensione e la composizione della famiglia: gli adulti sprecano in termini assoluti di più dei bambini, mentre le famiglie più numerose sprecano di meno rispetto a quelle più ridotte. Dal reddito familiare, ovvero più basso è meno si spreca (ma si compra anche cibo di «valore» assai più basso); dalla cultura di origine: per esempio negli USA le famiglie di origine ispanica sprecano il 25% in meno delle altre; dalla stagionalità dei prodotti, nel senso che durante l'estate si spreca di più rispetto alle altre stagioni.

Se a questa lista dello spreco aggiungiamo che generalmente si sono perse le conoscenze su come consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi utilizzando in modo alternativo gli avanzi dei pasti, e che è assai scarsa la consapevolezza dell'entità degli sprechi che ognuno di noi produce e del relativo impatto economico ed ecologico, è chiaro che il lavoro da fare per ridurre lo spreco alimentare risulta molto complesso.

### **La cucina “eco”**

Cominciando per esempio da una cucina, un'arte appunto, che usa come principio non tanto gli avanzi, ma lo scarto alimentare<sup>3</sup>. Del resto, se ci pensiamo bene, scartare come verbo richiama totalmente il concetto di spreco e di sprecare quando lo scarto è ancora buono da mangiare. È un modo, gustoso peraltro, per ridurre gli sprechi, prima che questi si formino: prevenzione insomma, meno rifiuti in pratica, minori costi e inquinamenti.

Cucinare senza sprechi, ovvero utilizzare tutti gli scarti alimentari, è un atto triplamente Eco. Nel senso che si fa a casa, la prima Eco, e ha un forte impatto Ecologico ed Economico, cioè sulla nostra salute e su quella del nostro pianeta, sul nostro reddito e su quello di chi produce, trasforma, vende il cibo.

---

<sup>3</sup> Andrea Segrè, *Cucinare senza sprechi*, Ponte alle Grazie, Milano 2012.

Portafogli sempre più vuoti, carrelli della spesa e dispense, frigoriferi e bidoni della spazzatura sempre più pieni: ma di cibo cattivo cui diamo poco valore, perché deve costare poco. Paradossi, anche se non gli unici, dei nostri tempi.

Insomma, ecco la vera «riforma» Eco, nel senso di ecologica ed economica, essendo la seconda, l'economia, una parte della prima, l'ecologia. Consumare, e cioè produrre, trasformare, distribuire, cucinare, mangiare per vivere, anzi per il ben vivere. E non viceversa: vivere per consumare e dare poco valore a ciò che si consuma, ovvero si distrugge. Un rapporto bulimico e malato, che a poco a poco ci sta distruggendo. O forse lo ha già fatto.

Vivere in un modo, e dunque in un mondo, più eco-sostenibile dipende da noi, dai nostri bisogni primari, dalle nostre azioni, dalla nostra consapevolezza e responsabilità. Ma senza, necessariamente, esagerare. Del resto, uno degli «ingredienti» di base per quell'eco-modo che tanto vorrei «gustare»: un mondo dove anche gli scarti si trasformano in «estasi culinarie» e in un'art de vivre. Come nella gastronomia, appunto, pensando un po' meno a riempire il nostro ventre, e un po' di più a salvaguardare il nostro Pianeta e dunque a far dimagrire il bidone della spazzatura.

### **Il ruolo della refezione scolastica**

In questo contesto va considerato che nel corso dell'ultimo decennio l'attenzione delle amministrazioni pubbliche italiane in materia di ristorazione scolastica si è fortemente concentrata su due aspetti. Il primo è relativo alla preparazione di pasti con materie prime provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta, il secondo riguarda la creazione di diete equilibrate secondo i dettami riportati nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica". Queste indicazioni hanno come obiettivo primario quello di incrementare il consumo di pasti nutrienti ed equilibrati, ridurre gli impatti ambientali negativi della produzione e dell'approvvigionamento delle materie prime, e far conoscere ai ragazzi le produzioni tipiche per promuovere la cultura e le tradizioni gastronomiche locali.

Anche se caratterizzati da una maggiore attenzione verso qualità, apporto nutritivo, ambiente e provenienza locale degli alimenti, la gestione delle mense non è però sempre improntata verso criteri di efficienza. Parte dei pasti che vengono preparati ogni giorno finiscono infatti per non essere serviti, rimanendo così sui banchi di servizio ancora perfettamente utilizzabili e sicuri dal punto di vista igienico – nutrizionale. Quello che si viene a creare è quindi un surplus di generi alimentari che sono destinati ad essere smaltiti come rifiuti e quindi sprecati. Tale fenomeno può essere quindi considerato come un indicatore dell'(in)efficienza del servizio di ristorazione. Infatti se il massimo dell'efficienza di tale sistema si otterrebbe con la totale trasformazione dei cibi forniti in cibi realmente consumati dai commensali (in termodinamica la massima efficienza si otterrebbe se tutta l'energia immessa venisse trasformata in lavoro), la formazione di sprechi la possiamo considerare come una perdita di rendimento del sistema stesso, e quindi come una riduzione della sua efficienza. Di conseguenza tanto maggiore sarà la quota di pasti non consumati e quindi sprecati, tanto maggiore sarà l'inefficienza, e viceversa.

Tale grado di inefficienza raggiunge livelli piuttosto significativi nelle mense scolastiche italiane, infatti, secondo stime Last Minute Market, tra il 10 e il 15% del cibo preparato non viene servito. Le cause alla

base di questo spreco sono varie ma le più importanti si possono ricondurre: al basso livello di educazione alimentare degli studenti, rigidità dei capitolati di fornitura, strutturazione dei pasti giornalieri e presentazione dei piatti poco accattivanti.

Al fine di ridurre tali sprechi alimentari e quindi aumentare l'efficienza dei servizi di refezione scolastica è possibile indirizzarsi verso due strade, la prima è legata alla prevenzione la seconda al recupero. A questo riguarda l'articolo 3 della Direttiva 2008/98/CE, recepita dal Governo italiano nel dicembre 2010, indica espressamente la necessità di rafforzare le azioni di prevenzione e di riutilizzo, e pone queste in cima alla gerarchia di azioni da adottare nella gestione dei rifiuti stessi.

Quindi azioni rivolte ad una più ampia educazione alimentare degli studenti e dei loro familiari, la creazione di capitolati di approvvigionamento più flessibili, menù e preparazioni più accattivanti dei piatti, possono essere inquadrate tra le azioni volte a rafforzare la prevenzione degli sprechi.

Le azioni di recupero (anche a fini sociali) degli sprechi che non è possibile evitare, invece, possono essere annoverate tra le azioni volte a promuovere il riutilizzo.

Per quanto appena detto, il recupero delle eccedenze può essere visto uno strumento concreto per allinearsi con le direttive e normative ambientali, e a questo fine, sarà sempre più importante diffondere e incentivare pratiche di recupero e riutilizzo.

Per comprendere le potenzialità che può avere il recupero e riutilizzo delle eccedenze ai fini della prevenzione e riuso, riportiamo alcuni esempi di iniziative di recupero realizzate da Last Minute Market.

- Da una mensa ospedaliera si recuperano mediamente ogni giorno 30 pasti per un valore complessivo di oltre 35.000 euro all'anno. I prodotti recuperati consentono ad una cooperativa sociale di saturare il fabbisogno alimentare interno e liberare consistenti risorse da investire in nuovi beni e servizi.
- Da otto mense scolastiche si recuperano circa 8 tonnellate all'anno di prodotto cotto che corrispondono a circa 15.000 pasti. I prodotti recuperati vengono offerti da una struttura caritativa a persone in difficoltà e consentono di risparmiare importanti risorse sia in termini economici che di personale. Infatti il pasto cotto recuperato viene utilizzato senza bisogno di trasformazione, come accade per i prodotti freschi, e i tempi di preparazione e somministrazione si riducono considerevolmente.

### **Verso lo spreco zero**

In tutti gli anelli della filiera agroalimentare - produzione agricola, industria agroalimentare, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, ristorazione, consumo domestico – si perdono e sprecano alimenti. Una montagna di prodotti non utilizzati che letteralmente brucia risorse economiche ed ecologiche: percentuali di Pil, ettari di suolo, metri cubi di acqua, tonnellate equivalenti di CO2. Prima della spending review avremmo bisogno di una seria wasting review. Ridurre gli sprechi di cibo significa infatti non sprecare le risorse naturali impiegate – suolo, acqua, energia – per produrre, trasformare, distribuire e poi smaltire provocando impatti negativi non solo dal punto di vista economico – per il paese, le imprese, i consumatori – ma anche dal punto di vista carbonico (emissione di CO2), idrico (consumo di acqua) ed energetico (consumo di energia, soprattutto da fonti non rinnovabili).

Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze deve essere dunque una priorità economica ed ecologica oltre che sociale per la politica, le istituzioni, le amministrazioni locali, le imprese e la società civile.

La strada è già segnata da una Risoluzione del Parlamento Europeo, votata in seduta plenaria lo scorso 19 gennaio a Strasburgo grazie al lavoro degli europarlamentari Paolo De Castro e Salvatore Caronna: dobbiamo dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025 e dedicare il 2014 come Anno Europeo di lotta allo spreco. Ma si può già fare, da subito. Con piccole azioni e attenzioni, in una mobilitazione collettiva che parta da un impegno dei singoli e degli enti territoriali. Dobbiamo agire immediatamente per ridurre progressivamente gli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicino la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, mobilità, comunicazione. Ad esempio promuovere il recupero di cibo non consumato a fini sociali, semplificare le etichette alimentari, regolamentare le vendite scontate di alimenti in scadenza o danneggiati, informare i cittadini sulle cause e le conseguenze dello spreco con programmi di educazione alimentare e di ecologia domestica.

L'obiettivo di lungo periodo deve essere quello di azzerare gli sprechi, lo abbiamo chiamato Spreco Zero, e liberare le risorse limitate. Per stare, tutti, un po' meglio.

Serve a questo la Carta per una Rete di Amministrazioni a Spreco Zero, già sottoscritta da oltre 200 Sindaci a partire dalla sua presentazione il 29 settembre nell'ambito di Next, il Salone Europeo della Ricerca e dell'Innovazione di Trieste.

## BIBLIOGRAFIA

- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 maggio 2007 – GU n.117 del 22/05/2007 – documento programmatico “Guadagnare salute”.
- Decreto Ministeriale n. 63, del 18 dicembre 1975 Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica.
- D.L.vo 81/08 Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, art 15, lett d.
- Dossier alimentazione - guadagnare salute - corso di formazione fad dell'ISS 2011 [www.epicentro.iss.it/focus/guadagnare\\_salute/pdf/Strategia\\_europea\\_italiano.pdf](http://www.epicentro.iss.it/focus/guadagnare_salute/pdf/Strategia_europea_italiano.pdf).
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2003) “Linee guida per una sana alimentazione”.
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010.
- Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari, DGR n° 1305 del 07/07/2008.
- Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – 2011.
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia – Romagna – 2009.
- Monasta L, Batty GD, Cattaneo A et al. (2010) Early-life determinants of overweight and obesity: a review of systematic reviews. *Obes Rev* 11: 695–708.
- Norma tecnica UNI 1084.
- Norma tecnica UNI EN ISO 7730 : 2006 Ergonomia degli ambienti termici - Determinazione analitica e interpretazione del benessere termico mediante il calcolo degli indici PMV e PPD e dei criteri di benessere termico locale.
- Okkio alla Salute: sistema di sorveglianza su alimentazione e attività fisica nei bambini della scuola primaria. *Risultati 2010*. [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/default.asp](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/default.asp).
- Sette S, Le Donne C, Piccinelli R, Arcella D, Turrini A, Leclercq C. (2011). On Behalf of the INRAN-SCAI 2005e06 Study Group. The third Italian National Food Consumption Survey, INRAN-SCAI 2005e06 e Part 1: Nutrient intakes in Italy. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* 21: 922e932.
- Società Italiana di Nutrizione Umana “Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana” (LARN) - revisione 2012. Documento di sintesi per il XXXV congresso Nazionale SINU (Bologna, 23-23 ottobre 2012).
- Uauy R, Aro A, Clarke R, Ghafoorunissa R, L'Abbe' M, Mozaffarian D, Skeaff M, Stender Sand S, Tavella M. (2009). Review. WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition* 63: S68–S75.
- World Health Organization – Food Agriculture Organization (FAO – WHO, 2003) DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES - Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva

- World Health Organization (WHO, 2004). *Global strategy on diet, physical activity and health*. Geneva.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (2006). *Gaining Health. The European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases*. Versione italiana: *Guadagnare Salute. La strategia europea per la prevenzione e il controllo delle malattie croniche*.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). *European Charter on counteracting obesity*. Versione italiana: Ministero della Salute, Carta Europea sull'azione di contrasto all'obesità. [www.epicentro.iss.it/temi/croniche/pdf/carta\\_obesit\\_Istanbul.pdf](http://www.epicentro.iss.it/temi/croniche/pdf/carta_obesit_Istanbul.pdf)
- World Health Organization (WHO, 2008). *The Tallinn Charter: Health Systems for Health and Wealth*. 25-27 June, Tallinn, Estonia.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2008). *WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012*. [http://www.euro.who.int/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0017/74402/E91153.pdf](http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0017/74402/E91153.pdf)
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2010). Parma Declaration on Environment and Health Fifth Ministerial Conference on Environment and Health "Protecting children's health in a changing environment". Parma.
- World Health Organization - Regional Office for Europe (WHO, 2011). *The new European policy for health – Health 2020: Vision, values, main directions and approaches*. Baku, Azerbaijan.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Action Plan for implementation of the European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2012–2016. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Environmental health inequalities in Europe. Copenhagen.
- World Health Organization - Regional Office for Europe, Ministero della Salute (2012). *Promuovere la salute e ridurre le iniquità di salute: l'azione sui determinanti sociali*. Workshop e Know-how Exchange OMS-Regioni (Venezia, 21 giugno 2012).

## INDICE

<b>Introduzione</b>	pag. 2
<b>1 Alimentazione sana a scuola</b>	pag. 4
1.1 Le linee guida per una sana alimentazione italiana	pag. 4
1.2 Indicazioni per la formulazione del menù nella ristorazione scolastica	pag. 12
1.3 Diete speciali	pag. 15
<b>2 Refezione scolastica</b>	pag. 18
2.1 Appalti - riferimenti utili	pag. 18
2.2 La gestione del servizio	pag. 21
2.3 Valorizzazione del prodotto locale - denominazioni dei prodotti alimentari	pag. 31
<b>3 Approfondimenti e allegati</b>	pag. 35
3.1 Determinanti sociali	pag. 35
3.2 Agricoltura sociale e ristorazione scolastica	pag. 38
3.3 Il benessere nell'ambiente scuola	pag. 40
3.4 Immigrazione, cibo e cultura	pag. 43
3.5 Indicazioni nutrizionali	pag. 45
3.6 Tecniche di cottura	pag. 48
Allegato 1 - Scheda richieste diete speciali - etico religiose	pag. 50
Allegato 2 – Schede rilevamento del pasto modulo tipo	pag. 51
Allegato 3 – Lista merceologica	pag. 53
Allegato 4 – Menù base su 4 settimane	pag. 62
Allegato 5 – Menù base su 8 settimane	pag. 63
Allegato 6 – Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari	pag. 64
Allegato 7 – Lo spreco alimentare, cause e azioni con particolare riferimento alla refezione scolastica. Contributo del Prof. Andrea Segrè Preside di Facoltà di Agraria Università degli Studi di Bologna	pag. 66
Bibliografia	pag. 72

Hanno contribuito alla stesura del presente documento:

Bariviera Daniela Rosa	Comune di Sacile
Barocco Giulio	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali
Bassi Paola	ASS 2 Isontina
Bellina Marina	Comune di Tolmezzo
Bellotti Donatella	ASS 4 Medio Friuli
Braida Cinzia	ASS 2 Isontina
Cara Cecilia	Comune di Pordenone
Cavallini Gianni	ASS 2 Isontina
Coan Miriam	Comune di Pordenone
Conte Enrico	Comune di Trieste
Coppola Nora	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali
De Battisti Fabio	ASS 6 Friuli Occidentale
Del Bianco Donatella	Comune di Trieste
Del Fabbro Tiziana	Federsanità Anci FVG
Del Pio Luogo Tiziana	ASS 1 Triestina
Fabbro Paola	Comune di Trieste
Forgiarini Mariarita	ASS 3 Alto Friuli
Lembo Patrizia	ASS 5 Bassa Friulana
Longo Tiziana	ASS 1 Triestina
Macoritto Tiziana	ASS 4 Medio Friuli
Martellosi Stefano	IRCCS Burlo Garofolo
Mauro Manuela	ASS 4 Medio Friuli
Mentil Silvia	ASS 3 Alto Friuli
Mirian Cristina Maura	Comune di Gorizia
Molinari Paolo	Istituto Ricerche Economiche e Sociali FVG
Onor Michela	Comune di Codroipo
Pani Paola	IRCCS Burlo Garofolo
Paribelli Lorenza	ASS 6 Friuli Occidentale
Parpinel Maria	Università degli Studi di Udine
Piani Carlo	ASS 5 Bassa Friulana
Savoia Aldo	ASS 4 Medio Friuli
Segrè Andrea	Last Minus Market - Università degli Studi di Bologna
Sessanta o Santi Marina	ASS 2 Isontina
Spazzali Rossana	Comune di Monfalcone
Stuto Fabiola	ASS 6 Friuli Occidentale
Tonini Giorgio	IRCCS Burlo Garofolo
Trevisi Luciano	Comune di Udine
Zappetti Cristina	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali

## **ABBREVIAZIONI**

AIC: Associazione Italiana Celiachia

AGE: Acidi Grassi Essenziali

ANCI: Associazione Nazionale dei Comuni Italiani

AQUA: Agricoltura Ambiente Qualità

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente

ART: Articolo

ASL: Azienda Sanitaria Locale

CE: Comunità Europea

CSA: Capitolato Speciale d'Appalto

DHA: Acido Docosaesaenoico

D.LGS: Decreto Legislativo

DM: Decreto Ministeriale

DOP: Denominazione d'origine Protetta

EPA: Acido Eicosapentaenoico

FVG: Friuli Venezia Giulia

GPP: Green public Procurement

GU: Gazzetta Ufficiale

IGP: Indicazione Geografica Protetta

INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

LARN: Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana

OGM: Organismo Geneticamente Modificato

PA: Pubblica Amministrazione

PANGGP: Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement

IL SEGRETARIO GENERALE

IL PRESIDENTE



COMUNE DI  
TRICESIMO

**Allegato n. 4 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica**  
***Protocollo di gestione delle diete speciali***

**ALLEGATO 4 – PROTOCOLLO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI**

1. INTRODUZIONE .....	1
2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE.....	2
2. ATTUAZIONE DELLA DIETA .....	3
3. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA.....	3
4. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI .....	4
5. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI .....	4

**1. INTRODUZIONE**

Un buon servizio di ristorazione scolastica deve saper rispondere a richieste “speciali” quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, ecc. e saper tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all’interno di una vita collettiva.

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell’ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa.

Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante/pediatra, servizio sanitario, scuola, amministrazione comunale, ditta di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l’aspetto psicologico. E’ utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte-uova) ed una “dieta leggera” o in bianco predisposta per eventuali emergenze e/o per indisposizioni temporanee.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete al Dipartimento Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria quando la certificazione è stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

## 2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE

La **richiesta di dieta speciale** deve essere effettuata dal genitore o da chi ne fa le veci, allegando la certificazione medica come di seguito esplicitato, all'atto della compilazione della domanda di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica presente sul sito del Comune di Tricesimo.

### **Certificazione medica.**

Al modulo di richiesta di dieta speciale va allegata, quando previsto, la **Certificazione medica** recente in formato pdf (con data del rilascio anteriore al massimo di 3 mesi rispetto alla richiesta) rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare:

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, ecc.);
- la DURATA della dieta (che non deve essere comunque superiore all'anno scolastico in corso, se non nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, fenilchetonuria, ecc.);
- lo SCHEMA DIETETICO.

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati;
- gli additivi e i conservanti.

Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta:

- l'alimento escluso;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, ecc.);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Si precisa che **non sono da ritenersi accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi...; oppure escludere una preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio frittata alle erbe, passato di legumi, filetti di pesce al forno...)

Si precisa inoltre che **non sono da ritenersi validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *"non gradisce"*, *"rifiuta"*, *"non assume"* ma solamente i certificati relativi a patologie, allergie, intolleranze specifiche.

Per quanto riguarda la **richiesta di diete leggere/in bianco**, questa viene concessa senza certificazione medica per un periodo non superiore ai tre giorni: la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi esercita potestà genitoriale all'ufficio Istruzione del Comune.

In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche a cura della scuola stessa.

Questa dieta viene utilizzata di solito anche per bambini che rientrano a scuola dopo determinate malattie (gastriti, dispepsie, sindromi post-influenzali).

Nel caso invece di **richieste di più lunga durata**, ma comunque non oltre le due settimane, la richiesta dovrà essere supportata da un certificato medico, rilasciato dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o da altro Medico specialista; in questo caso la procedura per la richiesta è la stessa che per qualsiasi altra dieta speciale.

Per quanto riguarda la dieta "leggera", rivolta agli utenti in stato postinfluenzale o con esiti di enteriti in via di risoluzione, essa è costituita da alimenti poveri in grassi animali (no a uova, burro, latte intero,

formaggi – ad esclusione di parmigiano/grana ben stagionati o ricotta magra , carni grasse e salumi, dolci ad alto tenore di grassi come budini, creme, gelati, cioccolato...).

Si consiglia quindi di fornire un pasto costituito da:

- primi piatti asciutti conditi con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano
- secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti).
- contorni di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone
- Pane
- Frutta (in caso di enterite meglio solo mela o pera cotte)

La richiesta di dieta per motivi etici, religiosi o culturali, deve essere effettuata dal genitore o da chi ne fa le veci, all'atto della compilazione della domanda di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica presente sul sito del Comune di Tricesimo.

In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell'elenco degli alimenti di cui la famiglia richiede l'esclusione dal menù scolastico, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri.

### 3. ATTUAZIONE DELLA DIETA

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione delle indicazioni dietetiche ivi contenute il Comune richiederà la collaborazione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine - Dipartimento Prevenzione.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile affini al menù giornaliero: per offrire al bambino a dieta un menù variato e simile a quello dei compagni, negli **schemi dietetici proposti** vengono sostituiti, quando possibile, il piatto e/o l'alimento critico e non tutto il pasto.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura anche in presenza di una dieta speciale.

In particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

### 4. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA

Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell'anno scolastico, una nuova certificazione medica, questa annulla completamente la precedente che non sarà più presa in considerazione. Anche nel caso di dieta ad esclusione per allergie o intolleranze, ogni nuova richiesta annulla la precedente e quindi ogni volta dovrà essere indicato in modo preciso l'elenco completo degli alimenti da escludere.

E' opportuno inoltre che il medico prescrittore specifichi se la dieta speciale di esclusione faccia parte di un protocollo diagnostico volto ad individuare le reali cause di una sindrome allergica, in modo da preavvisare il gestore del servizio ristorativo che la dieta potrà subire successive variazioni in tempi più o meno ravvicinati.

Per **sospendere la somministrazione** della dieta speciale è necessario presentare una certificazione medica che richieda tale sospensione.

Essendo la certificazione di durata annuale, la dieta verrà automaticamente annullata con l'inizio dell'anno scolastico, se non viene rinnovata la richiesta, formulata secondo quanto indicato al punto 2.

## 5. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

Sono note le difficoltà da parte dei bambini di accettare alcuni alimenti come le verdure, il pesce, le uova. Il luogo dove si forma il disgusto è spesso la famiglia, anche se un rapporto con il cibo non corretto e conflittuale è legato a dinamiche psicologiche più ampie, che possono coinvolgere anche la scuola.

Nel caso in cui il bambino rifiuti sistematicamente di assumere uno specifico alimento in quanto non gradito, arrivando a volte a manifestare sintomi evidenti di avversione, non dovrebbe comunque essere gestito come “dieta speciale”. In questo caso non dovrebbe essere presentata alcuna certificazione da parte del medico, ma individuata piuttosto una strategia condivisa per affrontare il problema nella sua complessità. Sarà cura quindi del genitore informare gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna, anche con il coinvolgimento del Comune e della ditta appaltatrice e con il supporto eventuale di altre figure professionali. In ogni caso non si dovrebbe prevedere alcuna sostituzione dell'alimento in questione, ma piuttosto provare a riproporre periodicamente l'alimento, non forzarne mai l'assunzione da parte del bambino, proporre attività ludiche e didattiche che in qualche modo abbiano a che fare con l'alimento “rifiutato”, coinvolgere i compagni per una “educazione tra pari”. Queste scelte di tipo educativo sono motivate dal fatto che permettere ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche “solo ciò che conoscono”, contribuisce a vanificare lo sforzo educativo compiuto in questi ultimi anni volto all'accettazione di alimenti protettivi per la salute.

## 6. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

In generale:

- utilizzare, durante la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta
- organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli da utilizzare per la dieta
- formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico a mettere in atto tutte le procedure per evitare qualsiasi forma di contaminazione

**Nella fase di preparazione del pasto:**

- prevedere un'apposita procedura per la corretta conservazione delle materie prime, preparazione e trasporto della dieta sulla quale il personale va adeguatamente formato
- mantenere gli alimenti destinati alla dieta separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- controllare attentamente l'etichettatura degli alimenti destinati alla dieta
- preparare e confezionare ogni vivanda costituente la dieta in area dedicata e riporla in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate nominative le quali vanno inserite in contenitori termici idonei a mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento del consumo
- apporre su ogni contenitore l'intestazione chiara e leggibile del nominativo del bambino e della scuola di appartenenza, in modo che essi siano immediatamente identificabili
- in particolare la preparazione delle diete per celiachia, nel caso si utilizzino farine o prodotti simili, deve avvenire, oltre che in zone separate, anche in tempi diversi.
- attenzione anche a:
  - *non infarinare mai i cibi né utilizzare farine nelle salse e nei sughi*
  - *non toccare il cibo con mani infarinate o utensili non lavati*
  - *non utilizzare, per cucinare la pasta dietetica, acqua di cottura già utilizzata per cuocere la pasta di uso normale*
  - *lavarsi accuratamente le mani qualora siano stati manipolati alimenti diversi da quelli necessari per la dieta speciale*

**Nella fase di distribuzione della dieta:**

- prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto su cui il personale va adeguatamente formato
- la distribuzione dei pasti da consumare fra le classi e i bambini dovrà essere effettuata inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e proseguita successivamente per gli altri commensali
- verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo
- identificare, di concerto con l'insegnante, il bambino a dieta
- attuare una azione di sorveglianza e vigilanza da parte del responsabile della distribuzione nel refettorio.
- effettuare un accurato controllo visivo da parte degli insegnanti per verificare la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta e, in caso di dubbio far sospendere la somministrazione e contattare il responsabile individuato da procedura interna

**ATTENZIONE:** Le modalità operative indicate nel presente documento devono essere rispettate anche con riferimento alla eventuale merenda e/o spuntino.



COMUNE DI TRICESIMO

## Allegato n.5 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica "Calendario stagionalità prodotti ortofruttilicoli"

### CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

#### **Gennaio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

#### **Febbraio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

#### **Marzo**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

#### **Aprile**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

#### **Maggio**

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

#### **Giugno**

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

#### **Luglio**

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.



COMUNE DI TRICESIMO

## Allegato n.5 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica "Calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli"

### Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

### Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

### Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

### Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

**Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate**

DESCRIZIONE	DATA 31.03.22	Quantità
<b><u>SCUOLA SECONDARIA DI I° CUCINOTTO</u></b>		
<b><u>MOBILE BASE (NUOVO) A SEI ANTE INFORMINCA BIANCA CON PIANO IN ACCIAIO</u></b>		1
<b><u>FRIGORIFERO (NUOVO)</u></b>		1
<b><u>TAVOLINO IN ACCIAIO (NUOVO)</u></b>		1
<b><u>CUOCIPASTA A DUE VASCHE CON 6 CESTELLI (NUOVO)</u></b>		1
<b><u>MOBILE BIANCO PER RACCOLTA DIFFERENZIATA (NUOVO) CON 3 PORTARIFIUTI IN ACCIAIO</u></b>		1
MOBILE BASE ACCIAIO 2 ANTE		1
CUCINA CON FORNO 4 FUOCHI + CAPPASPIRANTE		1
CAPPASPIRANTE		1
CARRELLI IN ACCIAIO		2
LAVASTOVIGLIE CON 6 CESTELLI		1
MOBILE BASE IN ACCIAIO CON LAVELLO A 2 ANTE		1
MOBILE BASE IN ACCIAIO A DUE ANTE CON CASSETTIERA		1
SELF SERVICE A DUE ANTE RISCALDANTE A 4 VASCHE		1
TRAMOGGIA CON PORTA POSATE		1
BIDONE SPAZZATURA		1
CARRELLI PORTA VASSOI		3
TAVOLINI QUADRATI IN LEGNO		1
TAVOLI IN LEGNO GRANDI		3
TAVOLO FORMICA		1
PIATTI FONDI IN CERMICA		131
PIATTI PIANI IN CERAMICA		129
BICCHIERI IN VETRO		141
COLTELLI		134
FORCHETTE		155
CUCCHIAI		50
VASSOI		229
BROCCHIE		37
PINZE		6
PENTOLE GRANDE CON CESTELLO		2
PENTOLE MEDIE		2
MESTOLI DA MINESTRA GRANDE		1
MESTOLI DA MINESTRA MEDIO		1
MESTOLI DA MINESTRA PICCOLO		1
PALETTA GRANDE		1
PALETTE MEDIE		2
SCOLPASTA		1
GASTRONORM 1/1 H. 25		2
COPERCHI		2
FORCHETTONI		2
CUCCHIAIONI MEDI		2
SCHIUMAROLA FORATA MEDIA		2
ARMADIETTI SPOGLIATIO		4
ARMADIO DETERSIVI		1
ADDOLCITORE ACQUA		1
TAGLIERE		1

DESCRIZIONE DATA 15.11.2019 Quantità

**SCUOLA PRIMARIA TRICESIMO**

<b><u>CUOCIPASTA 2 VASCHE CON 4 CESTELLI ACCIAIO</u></b>	1
<u>CAPPA ASPIRANTE</u>	1
<b><u>TAVOLO ACCIAIO + INCORPORATO FRIGO DA BANCO(NUOVO)</u></b>	1+1
<b><u>PIASTRA INDUZIONE(NUOVA)</u></b>	1
<b><u>BASE IN ACCIAIO DUE ANTE (NUOVO)</u></b>	1
<b><u>PENSILE IN ACCIAIO DUE ANTE (NUOVO)</u></b>	1
ARMADIETTI SPOGLIATOIO	3
ADDOLCITORE ACQUA	1
CARRELLI IN ACCIAIO A DUE PIANI	5
CARRELLO CARICO E SCARICO ACCIAIO	1
ARMADIO IN LAMIERA GRANDE	1
ARMADIETTO IN LAMIERA PICCOLO A UN'ANTA	1
CARRELLO SCALDAVIVANDE A TRE VASCHE	1
PORTA BOBINA CARTA	1
CUCINA GAS A DUE FUOCHI CON CAPPA ASPIRANTE	1
ARMADIO BASE IN ACCIAIO A DUE ANTE CON LAVELLO	1
LAVASTOVIGLIE	1
CESTELLI LAVASTOVIGLIE	5
ARMADIO BASE A DUE ANTE CON CASSETTIERA	1
TAVOLI IN FORMICA	2
PIATTI FONDI	191
PIATTI PIANI	178
BICCHIERI IN MELAMINA	320
FORCHETTE	197
COLTELLI	195
CUCCHIAI	260
BROCCHIE	85
MESTOLI IN ACCIAIO	1
PALETTE X LASAGNE	1
CUCCHIAIONI	4
PINZE	6
SCHIUMAROLE	1
CESTINI PER IL PANE	12
CESTINI PER LA FRUTTA COLORATI	60
PENTOLINO DEDICATO X DIETE	1
CONTENITORI INOX MONODOSE X DIETE	2
TAGLIERI	1
COLTELLO PER IL PANE	2
MESTOLO GRANDE PER PASTA O RISO	1
MESTOLO MEDIO PER PASTA O RISO	1
GASTRONORM ACCIAIO 1/1 H 15 CM	1
GASTRONORM ACCIAIO 1/1 H 20 CM	1
GASTRONORM ACCIAIO 1/1 H 10 CM	1
GASTRONORM ACCIAIO 1/2 H 5 CM	1

primaria tricesimo

\

DESCRIZIONE DATA 15.11.2019 Quantità

**CENTRO COTTURA TRICESIMO SCUOLA INFANZIA**

THERMOCUP	2
COPERCHI	2
ARMADIO DETERSIVI	1
LAVATRICE	1
ARMADIETTI SPOGLIATOIO	2
SCAFFALATURA A RIPIANI	3
SCAFFALATUR IN ACCIAIO A RIPIANI	1
CONGELTORE A POZZO	1
BIDONE RIFIUTI IN ACCIAIO	1
CARRELLO X CARICO E SCARICO ACCIAIO	2
SIBERINI	5
PELAPATATE INDUSTRIALE	1
MIXER FRULLATORE INDUSTRIALE	1
BASE IN ACCIAIO CON LAVELLO	1
TAVOLO IN ACCIAIO CON CASSETTIERA	1
TAVOLO IN ACCIAIO	1
IMPASTATRICE	1
ABBATTITORE DI TEMPERATURA	1
SPREMIAGRUMI INDUSTRIALE	1
BASI IN ACCIAIO A DUE ANTE	3
APRISCATOLE DA BANCO	1
CARRELLI IN ACCIAIO A DUE PIANI	2
CARRELLI SCALDAVIVANDE A TRE VASCHE	2
LAVELLO X STOVIGLIE	1
LAVASTOVIGLIE	1
CESTELLI X LAVASTOVIGLIE	4
TAVOLO IN ACCIAIO PICCOLO	1
AFFETTATRICE	1
CONGELATORE ACCIAIO COLONNA	1
FRIGORIFERO ACCIAIO DOPPIO	1
GRATTUGIA	1
ROBOT CON ACCESSORI TAGLIVERDURE	1
TRITACARNE	1
CENTRIFUGA INDUSTRIALE	1
FORNO <b>(UNO OFFERTO IN GARA)</b>	2
BASI NEUTRE ACCIAIO	1
CUCINA SEI FUOCHI CON FORNO E CAPPASPIRANTE	1
BRASIERA	1
CUOCIPASTA A DUE VASCHE CON 4 CESTELLI ACCIAIO	1
BILANCIA KG. 12	1
BILANCIA DIGITALE	1
PORTA ROTOLI X BOBINA	2

DESCRIZIONE DATA 31.03.22 Quantità

**CENTRO COTTURA TRICESIMO SCUOLA INFANZIA**

BICCHIERI IN VETRO	7
BROCCHIE	13
COPPETTE PLASTICA MULTICOLORI	77
COPPETTE IN VETRO TRASPARENTE	24
COLINO PER GNOCCHI	1
COPPETTE MELAMINA	87
PIATTI PIANI MELAMINA	138
PIATTI FONDI MEALMINA	162
CUCCHIAI	90
CUCCHIAINI	90
FORCHETTE	80
COLTELLI	20
BICCHIERI MELAMINA	75
CESTINI PANE	9
COLTELLO PANE	2
PINZE	4
FORBICI	3
MESTOLI ACCIAIO DA MINESTRA	2
MESTOLI ACCIAIO MEDI	2
MESTOLI ACCIAIO PICCOLI	2
SCHIUMAROLA	3
FRUSTA	1
COLTELLI DA CUCINA	5
PALE IN ACCIAIO X MESCOLARE MINESTRE	2
TAGLIERI COLORATI	5
TAGLIERI BIANCHI	2
CASSERUOLE ACCIAIO VARIE MISURE CON COPERCHI	12
SCOLAPASTA	2
PASSAVERDURE IN ACCIAIO	1
SCHIACCIAPATATE	1
PENTOLE ANTIADERENTI	3
SCOLAPASTA	3
ROTELLA TAGLIA PIZZA	2
BATTICARNE	1
SPREMIAGLIO	1
APRIBOTTIGLIE	1
MEZZALUNA	1
FORCHETTONE	1
BACINELLE PLASTICA VARIE MISURE	8
PALETTA X LASAGNE	1
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/2 H. 10	1
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/1 H. 5	17
GRIGLIE FORATE	8
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/2 H. 15	10
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/2 H. 20	1
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/2 H. 5	5
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/1 H. 10	15
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/1 H. 20	9
GASTRONORM IN ACCIAIO 1/1 H. 15	10
COPERCHI 1/1 CON GOMMA	5
COPERCHI 1/2 CON GOMMA	10

centro cottura tricesimo 2

COPERCHI 1/1	30
CONTENITORI MONODOSE H. 5	14
CONTENITORI MONODOSE H. 20	2
CONTENITORI MONODOSE H. 15	1
CONTENITORI MONODOSE H. 10	2
TEGLIE DA FORNO 1/1 H. 3	19
CENTRIFUGA INDUSTRIALE	1
AFFILA COLTELLI ELETTRICO	1
AFFILA COLTELLI MANUALE	1