

La mensa che vorremmo

Proposte finalizzate al **miglioramento** della **qualità** e dell'**efficienza** del **Servizio di Ristorazione Scolastica** in merito al **Nuovo Capitolato d'Appalto** e alla gara per l'assegnazione dello stesso a partire dall'anno scolastico 2017-18.

Comitati Mensa, Utenti e Cittadini – 23 novembre 2016

Sulla base della richiesta avanzata da AMES SpA ai rappresentanti dei genitori nella seduta del CTP del 27 aprile 2016 di elaborare una proposta organica in merito al nuovo Capitolato d'appalto, un gruppo dei genitori, sia facenti parte del CTP e dei Comitati mensa, sia senza incarichi specifici, ha organizzato a partire da giugno 2016 una serie di incontri aperti.

In tali incontri si è evidenziata innanzitutto la necessità e l'opportunità di presentare un documento unico.

Le diverse realtà e sensibilità territoriali hanno evidenziato volontà difficilmente conciliabili in particolare in merito ai menù.

Quello che segue rappresenta pertanto una proposta stilata in base alle istanze della maggioranza dei genitori intervenuti al processo partecipato, che cerca di fare sintesi fra le varie richieste provenienti dall'utenza dei vari territori comunali, in merito alle caratteristiche che il nuovo Capitolato d'appalto ci auguriamo possa contenere.

Indice generale.

1. Introduzione.
2. L'appalto e la gara.
 - 2.1. Obiettivi, gara, durata appalto, DUVRI.
 - 2.2. Inadempimenti e penali.
3. Il Capitolato.
 - 3.1. Caratteristiche delle derrate biologiche.
 - 3.1.1. Prodotti ortofrutticoli e calendari stagionali;
 - 3.1.2. Carne biologica.
 - 3.1.3. Pesce.
 - 3.1.3.1. Pesce: inquinanti, tossicità e provenienza.
 - 3.1.3.2. Il livello di gradimento dei secondi di pesce del menù del Comune di Venezia.
 - 3.1.3.3. Il Pesce in alcuni menù della penisola.
 - 3.1.3.4. Acquacoltura (in particolare biologica).
 - 3.1.3.5. Cosa chiediamo per il prossimo capitolato in merito al pesce.
 - 3.1.4. Uova biologiche.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

- 3.1.5. Latticini biologici.
 - 3.1.6. Pane, crostini e pane grattato.
 - 3.1.7. Olii.
 - 3.1.8. Altre derrate.
 - 3.2. Surgelati.
 - 3.3. Indisponibilità delle derrate.
 - 3.3.1. Sostituzioni ammesse in caso di indisponibilità.
 - 3.4. Etichettatura e Self Life o vita residua dei prodotti.
 - 3.5. Confezionamento e imballaggio.
 - 3.5.1. Confezionamento e imballaggio dei prodotti.
 - 3.5.1.1. Plastiche.
 - 3.5.1.2. Alimenti in scatola e bevande in lattina.
 - 3.5.2. Conservazione delle derrate a crudo.
4. Il Menù.
- 4.1. Menù e merenda.
 - 4.2. Diete e menù speciali.
 - 4.3. Variazioni di menù e menù di emergenza.
 - 4.4. Esempio di menù e grammature.
 - 4.5. Ricette.
5. Richieste di carattere generale sul servizio.
- 5.1. Tempi del pasto.
 - 5.2. Stoviglie.
 - 5.3. Preparazione, consegna, scodellamento dei pasti e gestione dei rifiuti.
 - 5.3.1. Preparazione nei centri cottura
 - 5.3.2. Consegna dei pasti.
 - 5.3.3. Scodellamento.
 - 5.3.4. Rifiuti.
 - 5.4. Detergenti e detersivi utilizzati. Pulizia ordinaria e straordinaria.
 - 5.5. Verifiche di gradimento.
 - 5.6. Valutazione e recupero degli scarti.
 - 5.7. Prenotazione dei pasti e controllo delle presenze. Recupero crediti.
 - 5.8. Procedure, comportamenti e norme igieniche del personale addetto a tutte le fasi della produzione.
 - 5.9. Piano di analisi e autocontrollo, controlli degli Organismi preposti.
 - 5.10. Centri cottura.
6. Rapporti con l'Utenza.
- 6.1. Informazioni agli utenti e trasparenza dei dati.
 - 6.2. Ruolo e attività dei Comitati Mensa.
 - 6.3. Revisione della Carta dei Servizi.

BIBLIOGRAFIA

Allegato 1 - Descrizione dei prodotti biologici.

Allegato 2 - Descrizione dei prodotti convenzionali non biologici.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

1. Introduzione.

*I recenti e profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato per un numero sempre più crescente di individui la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando la ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale). Nella ristorazione collettiva è, dunque, di fondamentale importanza sia **elevare il livello qualitativo dei pasti**, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire **scelte alimentari nutrizionalmente corrette**, tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e la promozione di alcuni piatti/ricette. Questo quanto si legge sul sito del Ministero della Salute¹.*

Le Linee Guida per l'Educazione Alimentare (MIUR, 2015) affermano che è necessario **diffondere la consapevolezza di una sana alimentazione legata alla valorizzazione del territorio**, nel rispetto dell'ambiente, dei criteri di accesso alle risorse alimentari e all'acqua e della lotta agli sprechi, è necessario educare le giovani generazioni all'uso e al consumo consapevole di cibi sempre più sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia.

Inoltre sempre il MIUR ha espressamente affermato che **"La ristorazione scolastica, quindi, non deve essere vista come semplice soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, che coinvolge sia gli alunni che i docenti"**.

E ancora il *Piano d'Azione Globale 2013-2020*² per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili esorta gli Stati membri a sviluppare cornici di riferimento per le politiche nazionali, a definire programmi, a scambiare le proprie esperienze, ad implementare e integrare gli interventi per **promuovere l'offerta e la disponibilità di alimenti sani in tutte le strutture pubbliche, incluse le scuole**.

Come indicato nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* **l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio di patologie cronico-degenerative** (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.). Si rende pertanto indispensabile promuovere, sin dall'infanzia l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione, tenendo anche

¹ http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1647&area=nutrizione&menu=ristorazione

² http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2087_allegato.pdf

conto dei LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (SINU, 2014).

Inoltre l'Organizzazione Mondiale della Sanità riporta che: *"In quanto soggetti in via di sviluppo i bambini sono particolarmente vulnerabili all'impatto dell'inquinamento: la loro capacità di respirare, mangiare e bere più degli adulti rispetto alla loro massa corporea, fa sì che ingeriscano in maggior misura sostanze potenzialmente tossiche"* (OMS, 2005).

La Refezione Scolastica deve essere oggetto di particolare attenzione e cura, per il rilievo che assume nell'alimentazione dei bambini il pasto consumato a scuola, pasto che può e deve esercitare un importante compito educativo, contribuendo a sviluppare corrette e sane abitudini alimentari in età precoce **che si protraggano e permangano anche nell'età adulta favorendo anche il consumo di alimenti sani.**

Il Servizio di Refezione Scolastica diventa quindi un mezzo per tutelare le giovani generazioni e al contempo per porre attenzione alla tutela dell'ambiente. Per questo motivo la definizione dei contenuti del servizio deve essere guidata dalle norme di indirizzo in materia di tutela dell'ambiente ed in particolare si deve tener conto del Piano d'azione Nazionale sul *Green Public Procurement*, quale il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" PAN GPP del 2013³.

La ristorazione collettiva dovrà pertanto prevedere l'adozione di pratiche volte al rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi relativi alla ristorazione collettiva e derrate alimentari" (CAM), in recepimento di quanto adottato in sede di Unione europea.

Questi principi hanno trovato espressione nel DM 24 maggio 2016, che interviene rispetto alle previsioni di cui all'articolo 34 Comma 3 del nuovo codice appalti⁴, prevedendo un aumento progressivo della percentuale del valore a base d'asta a cui è obbligatorio applicare le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei Criteri Ambientali Minimi. A breve è inoltre prevista una revisione dei CAM per la ristorazione.

Anche la Regione del Veneto ha emanato numerose norme che tutelano le produzioni agricole locali. La legge regionale—n. 7 del 25 Luglio 2008, riconosce l'utilizzo di prodotti agricoli a "chilometri zero" quale titolo preferenziale per l'aggiudicazione negli appalti pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva, e incentiva le mense che adottano la produzione enogastronomica veneta nella misura percentuale dal 30 al 50%. Il testo di legge prevede la **presenza di alimenti tipici, legati al territorio**, nelle mense collettive di

³ PAN GPP ex D.lgs. 135/08 come modificato dal DM 10 aprile 2013.

⁴ Decreto Legislativo del 18 aprile 2016, n. 50

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

asili nido, scuole di ogni ordine e grado, ospedali, residenze per anziani e nei menù della ristorazione.

2. L'appalto e la gara.

I genitori in questa proposta suggeriscono di considerare irrinunciabili alcuni aspetti. Il bando di gara, il capitolato e il successivo contratto dovranno essere particolarmente dettagliati e stringenti a riguardo:

1. la **qualità** dei prodotti consumati dai bambini in mensa, curando in particolar modo le tabelle merceologiche dei prodotti alimentari;
2. **l'elaborazione di menù**, sia convenzionali che speciali, conformi ad esigenze etico-religiose; essi dovranno essere equilibrati e nutrienti, conformi alle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica" redatte dal Ministero della Salute e in riferimento ai LARN, tenendo conto di **varietà, stagionalità e gradibilità**;
3. **il mercato delle produzioni locali e da agricoltura biologica** dovrà essere favorito in modo tale che possa giocare un ruolo nel sistema di ristorazione scolastica;
4. il **controllo** e la **riduzione** degli **sprechi** alimentari in tutte le fasi di produzione e consumo;
5. la valutazione puntuale e l'aumento dei **tempi attribuiti alla consumazione del pasto**;
6. il coinvolgimento e la **valorizzazione** delle attività dei **Comitati Mensa**;
7. la **trasparenza**, il controllo e il contenimento dei **costi** per gli utenti;
8. il **rinnovo delle strutture** e delle attrezzature ormai obsolete dei centri di produzione pasti evitando l'accentramento delle cucine e preferendo la gestione diffusa nel territorio con **centri cottura piccoli ma funzionali**. In particolare si richiama l'attenzione sulla necessità di una pianificazione rigorosa degli investimenti previsti valutando non solo la loro economicità gestionale;
9. la **formazione e l'addestramento del personale**;
10. la **sostenibilità ambientale** del servizio di ristorazione in termini di **provenienza** dei prodotti (come già sperimentato ad esempio nei Comuni di Roma, Cesena, Bologna e Padova) con particolare attenzione all'avvio del processo di utilizzo di stoviglie lavabili, alla raccolta differenziata e alla diminuzione degli sprechi;
11. l'attenzione al **rapporto con l'utenza**;
12. i **controlli**, con specifica attenzione alle diverse tipologie di controllo e alla **condivisione dei risultati**;
13. l'applicazione di **penalità**, in caso di verificata violazione delle norme di leggi e contrattuali;

14. i criteri e i sub criteri di aggiudicazione.

Dalle considerazioni dei genitori sull'appalto in essere emergono quindi le seguenti **richieste di carattere generale**.

2.1. Obiettivi, gara, durata appalto, DUVRI.

Obiettivi. Quali obiettivi si possono perseguire con l'appalto?

I genitori ritengono che siano principalmente tre:

- **la tutela della salute delle giovani generazioni attraverso una sana e corretta alimentazione**, come salvaguardia della salute dei propri figli e, a livello sociale, come diminuzione dell'impatto dei costi della salute pubblica;
- **la tutela dell'ambiente** educando al consumo consapevole, recuperando e riducendo gli scarti e adottando un appalto «verde»: si rispettano i requisiti di sostenibilità in adozione presso il Ministero dell'Ambiente "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM);
- **la valorizzazione dei prodotti biologici locali e tipici**, educando ad apprezzare alimenti di provenienza locale, valorizzando le tradizioni regionali, attraverso accordi di filiera corta (km zero) per l'approvvigionamento dei prodotti.

Gara. La legge 27 dicembre 2006, n. 296, disciplina all'art. 1 commi 1126 e 1127 un «Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione» al fine di integrare le esigenze di sostenibilità ambientale nelle procedure d'acquisto di beni e servizi delle amministrazioni competenti sulla base di criteri e per categorie merceologiche individuate in modo specifico.

Pertanto e per perseguire questi obiettivi come genitori crediamo che nella valutazione del rapporto qualità/prezzo sia opportuno (qualora le richieste avanzate da noi genitori in questo documento non siano modificate) valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa pesando come segue le seguenti caratteristiche:

- **PREZZO:** con attribuzione di un punteggio massimo di 35/100;
- **QUALITA':** ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 65/100. Sulla qualità chiediamo che le caratteristiche aggiuntive riguardino nell'ordine i seguenti sub-criteri:
 - 1** - fornitura di derrate biologiche di provenienza nazionale in aggiunta a quelle già richieste. Punteggio crescente in base al numero di derrate offerte;

2 - riduzione dell'intervallo di tempo che intercorre tra la fine della preparazione e lo scodellamento e tenendo presente che non deve essere comunque superiore alle 2 (due) ore;

3 - rapporto numerico scodellatrici/bambini in caso di doppi turni e per le scuole dell'infanzia e numero di pasti prodotti per operatore nei centri cottura;

4- qualifiche ed esperienza professionale del personale impiegato nelle lavorazioni di preparazione pasti presso i centri cottura.

I genitori ritengono di non inserire punteggio per le proposte di educazione alimentare poiché queste dovranno essere concordate in altre sedi e in accordo con il CTP.

I genitori suggeriscono in tal senso di valutare l'attribuzione del punteggio relativo ai sub-criteri con modalità simili a quelle riportate nel Disciplinare di Gara dei Comuni di Dolo, Campolongo, Vigonza, Fossò, Campagna Lupia e Pianiga.

<http://www.comune.dolo.ve.it/documenti/Documenti/ammtrasparente/2014/cultura/disciplinare-di-gara.pdf>.

Durata dell'appalto. L'appalto in vigore ha una durata di tre anni rinnovabile di ulteriori tre anni, alle ditte viene riconosciuto l'aumento ISTAT delle tariffe e un numero di pasti stimato in base all'utenza.

Chiediamo di predisporre una gara con appalto di durata di 4 anni non rinnovabile. I genitori hanno infatti osservato che l'attuale durata (3+3) non permette di apportare modifiche e aggiornamenti normativi alla gara, rimodulare prezzi, costi, numero di pasti e disponibilità di derrate. Inoltre non consente di aggiornare l'offerta alle nuove esigenze dell'utenza in tempi ragionevoli in modo da consentire ai genitori di veder modificare il servizio durante il percorso scolastico del figlio.

DUVRI. Vista la posizione dei Dirigenti Scolastici delle scuole del territorio e la posizione del Comune di Venezia in merito alla Sentenza relativa al pasto domestico, **il Documento di Valutazione del Rischio - DUVRI, dovrà tener conto che nei refettori delle scuole ci sono bimbi che mangiano il pasto da casa** negli stessi tavoli dei bambini con il pasto della mensa e che, quindi, vanno individuate soluzioni per evitare o attenuare il rischio di contaminazioni.

Unico paniere di derrate. Come genitori riteniamo fondamentale **prevedere**, nel caso di partecipazione/vincita di una Associazione Temporanea di Impresa - ATI, che la **fornitura delle derrate sia unica**, valida per tutte le cucine e non differenziata in base al gestore singolo. Quindi chiediamo che tutti i pasti vengano prodotti con le medesime materie prime e che non ci siano disparità sul quantitativo di biologico o sulla qualità della derrata a crudo utilizzata.

Trasporti. I genitori ritengono molto delicata la gestione dei trasporti acquei, pertanto suggeriscono di definire con molta precisione nel bando i criteri e le modalità di consegna pasti/derrate a crudo.

2.2. Inadempimenti e penali.

Le penali per inadempienze riferite agli standard dovranno riguardare le macrocategorie di seguito esplicitate.

Penali per infrazioni gravi:

- mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate);
- mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità della ditta in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utenza);
- difformità nella preparazione di diete speciali in particolare rispetto a quanto previsto dal certificato o di errori da parte del personale dell'impresa Aggiudicataria nella distribuzione all'utente destinatario della dieta speciale;
- riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura;
- mancato rispetto del menù e/o somministrazione di preparazioni diverse non autorizzate, tranne nei casi previsti per indisponibilità derrate o richiesti da Ames SpA previo accordo con il CTP;
- mancato rispetto delle prescrizioni previste dal capitolato per la preparazione dei pasti (prescrizione sul legume fresco-caldo, prescrizioni sulla cottura, prescrizioni sulle modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione);
- risultati di analisi difformi da quanto atteso;
- confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal capitolato;
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione;
- mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella di peso a cotto;
- mancato rispetto delle grammature a crudo previste in ricetta riscontrato presso i centri di produzione pasti;
- uso o conservazione nel magazzino o nei frigoriferi di derrate diverse da quanto precisato nelle specifiche tecniche di gara e presentate in sede di offerta non conforme alla normativa vigente o di quanto previsto nel capitolato;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- conservazione di derrate utilizzo annuale di verdure surgelate superiore al 20% come previsto dal presente contratto;

- mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati);
- mancato rispetto del numero dei pasti previsti dal contratto;
- in caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;
- fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal capitolato o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata);
- ritrovamento di corpi estranei nei pasti, imputabile alle fasi di lavorazione, trasporto e distribuzione;
- etichettatura e imballaggio delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al capitolato;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato;
- infondatezza dell'autocertificazione sulla irreperibilità delle derrate biologiche;
- mancato rispetto del menù senza preavviso all'ente (anche per il solo contorno/merenda/dessert);
- in caso di mancato rispetto del capitolato sulla fornitura di derrate biologiche, a lotta integrata, DOP o IGP, filiera corta locale, equo solidale previste come obbligatorie (da capitolato o da offerta di gara), salvo il caso di indisponibilità temporanea che trovi riscontro negli attestati rilasciati dagli uffici Regionali competenti in materia di monitoraggio sui mercati di prodotti biologici;
- ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.

Penali per infrazioni medie:

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità;
- ritardo nella consegna dei pasti che causi il mancato rispetto dei tempi previsti per il consumo, superiori a 15 minuti;
- consegna anticipata oltre 45 minuti prima dell'orario previsto per il primo turno di consumo del pasto;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie prescritte per il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti.

Penali per infrazioni lievi:

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

- utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili in casi di emergenza e nel caso di diete speciali;
- mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione;
- mancato rispetto delle prescrizioni in termini di scodellamento;
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto;
- mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie;
- utilizzo di detergenti non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo. A tutte le suddette sanzioni va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità della ditta;
- mancato rispetto delle prescrizioni sulla raccolta dei rifiuti;
- non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto pasti e mancata gestione del piano di disinfestazione nei centri di produzione pasti;
- mancata adozione di interventi correttivi relativi a segnalati e comprovati episodi di inadeguatezza nei comportamenti del personale adibito alle attività di distribuzione dei pasti, compresi gli errori nelle attività di porzionamento;
- mancato rispetto di ogni clausola relativa al personale;
- inadempienze riferite all'attività di comunicazione/reportistica e al monitoraggio della qualità.

Come genitori riteniamo che **le sanzioni**, comminate a causa del non rispetto di clausole contrattuali e spesso causa di disservizi all'utenza, **debbano essere impiegate come forma di "risarcimento" rispetto ad un danno subito.**

Negli anni abbiamo evidenziato due criticità: la necessità di incrementare l'educazione alimentare anche per contrastare lo spreco di cibo e la garanzia di qualità delle materie prime utilizzate.

Per tale ragione la richiesta prevede il **reimpiego del 60% delle sanzioni in corsi di educazione alimentare** rivolti a bambini, insegnanti e genitori, **organizzati coinvolgendo il CTP nella scelta dei progetti da svolgere.** Il **reimpiego del restante 40%** riteniamo **in analisi chimiche** supplementari **sui contaminanti ambientali.**

3. Il Capitolato.

Le proposte dei genitori sono in accordo con le "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica" e focalizzano l'attenzione dell'Amministrazione in particolar modo su quegli aspetti che sono determinanti per la fornitura di un servizio di qualità.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

Il bando di gara e il capitolato e il successivo contratto dovranno essere particolarmente dettagliati e stringenti.

3.1. Caratteristiche delle derrate.

Il Comune di Venezia ha storicamente privilegiato la tutela della salute delle giovani generazioni e dell'ambiente scegliendo di servire pietanze preparate con derrate alimentari di provenienza biologica, dimostrando la sua attenzione verso un'alimentazione di qualità; infatti ha già in essere un servizio ristorazione che presenta elevate percentuali di prodotti biologici, alcuni anche di origine nazionale. In particolare sono integralmente biologiche tutte le derrate di ortofrutta, pasta, riso, latte e derivati, carne di pollo, carne bovina, uova, gnocchi, pasta, riso, orzo, farina 00 e farina di mais, olio di semi e extra vergine di oliva, olive, passata di pomodoro, zucchero, pane grattugiato, preparato per brodo, pesto, olive, sale, purea di frutta, lievito per dolci, sale e cacao in polvere.

La consolidata attenzione verso il biologico merita quindi di essere valorizzata e allineata alle nuove indicazioni legislative e soprattutto scientifiche, tenendo anche conto dei recenti sviluppi del mercato e delle nuove tendenze produttive, che garantiscono una maggiore reperibilità di prodotti biologici nazionali ed europei. Infatti, come evidenziato dalla Commissione europea, la produzione di biologico in Ue è quasi raddoppiata dal 2002 al 2014, **l'Italia è al quinto posto fra gli stati membri nella produzione di biologico con l'11,5%** e seconda in estensione di superfici coltivate con questo metodo.

Inoltre come si può leggere in un recente documento edito da Veneto Agricoltura "Il benessere, inteso nelle sue varie accezioni, si mantiene con un'alimentazione varia ed equilibrata, ma anche con l'attenzione ai suoi componenti. La ricerca ha dimostrato ormai senza dubbio che i vegetali coltivati con le tecniche moderne, che pure garantiscono raccolti quantitativamente più elevati, hanno purtroppo un contenuto di vitamine e sali minerali di gran lunga inferiore a quello che avevano cinquant'anni fa, a causa di quello che è noto come "effetto diluizione". Frutta e verdura sono sì di dimensioni maggiori, ma fondamentalmente perché contengono più acqua: il loro valore nutrizionale è infatti proporzionalmente più basso che in passato. Non è una questione squisitamente tecnica, al contrario ha dei risvolti importanti sulla salute. Secondo le analisi ufficiali dell'Usda (il Ministero statunitense per l'agricoltura), i broccoli che nel 1950 presentavano 12,9 milligrammi di calcio, nel 2003 ne presentavano solo 4,4 mg, con una perdita secca di due terzi. Ma il dato è generale: per tutta l'ortofrutta e i cereali si registra un declino statisticamente significativo per numerosi nutrienti (non solo calcio, ma anche proteine, fosforo, ferro, riboflavina, acido ascorbico...). C'è da interrogarsi se sia casuale l'aumento esponenziale nello

stesso periodo dell'osteoporosi, responsabile del maggior numero di ricoveri ospedalieri delle donne di oltre 45 anni (più del diabete, dell'infarto e del cancro al seno). Per cercare di supplire all'impoverimento dei valori nutrizionali del cibo moderno è nato sì un florido mercato di integratori alimentari, ma è chiaro che le compresse non possono sostituire una dieta naturale, sana e variata.” (Pinton, 2010).

Come evidenziato da Pinton, **studi scientifici internazionali dimostrano la superiorità nutrizionale dei prodotti ortofrutticoli e dei prodotti derivati dal latte di allevamenti e produzioni biologiche.**

Uno studio che risale al 1999 realizzato dall'Istituto di Pediatria Preventiva e Neonatologia dell'Università di Siena e dal Dipartimento di Tossicologia Occupazionale e Igiene Industriale dell'Usl⁵, evidenziava nelle urine di tutti i bambini oggetto di analisi “*valori di residui di fitofarmaci significativamente più elevati*” rispetto agli adulti, residui che si riducevano drasticamente quando fosse stato consumato anche un solo pasto biologico al giorno.

Anche la Società Italiana di Nutrizione Umana raccomanda fortemente il biologico: “*è un cibo pulito, controllato e ben si adatta al delicato metabolismo dei bambini e degli adolescenti. Grazie al metodo produttivo contiene meno acqua ed è più ricco di elementi essenziali nella crescita come vitamine, sali minerali e fibre*” (SINU, 2002).

Di conseguenza **i genitori convengono di non dover diminuire le attuali disponibilità e forniture di derrate biologiche e semmai estenderle anche alla carne e ad altri prodotti**, operando eventualmente delle economie attraverso la formulazione dei menù.

Si ritiene pertanto di elevare tali standards garantendo la fornitura di derrate alimentari “di qualità”, curando in particolar modo le tabelle merceologiche dei prodotti alimentari e la provenienza.

Pertanto ogni tipologia di derrata alimentare biologica deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni dei regolamenti CE n. 834 del 28/06/2007 e CE n. 889 del 5 settembre 2008 recepiti dalla legislazione italiana con il D.M. n. 424 del 27/11/2009.

Inoltre su tutte le derrate biologiche deve essere riportato il logo previsto dal regolamento CE n. 271 del 24 marzo 2010. Per tutte le produzioni alimentari l'Impresa Aggiudicataria dovrà **garantire e documentare la rintracciabilità della filiera** ai sensi dell'Art. 18 del regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la **corretta etichettatura degli imballaggi** nel rispetto del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia

⁵ “Monitoraggio biologico dell'esposizione ad antiparassitari organofosforati nei bambini italiani” (cit. in Giuseppe Minervini, *I nostri cibi e i loro ingredienti nascosti*, Libellula edizioni, 2011)

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene"). Nell'impostazione del capitolato s'intende, dunque, privilegiare al massimo l'utilizzo dei prodotti di origine biologica garantita.

Si specifica che **i prodotti di origine animale** (es. carne, latte, uova, formaggi), il pane, la pizza, i nettari e succhi di frutta, le confetture, il vino, la pasta, il riso e relativi condimenti (es. olio, aceto, passate e conserve di pomodoro), **i prodotti ortofrutticoli** (con la sola esclusione dei prodotti non coltivati in Italia, es. banane) **dovranno provenire da filiere di produzione interamente nazionali**. Per i prodotti trasformati l'origine nazionale deve essere garantita fin dalla produzione agricola.

In assenza di reperibilità a livelli sostenibili occorre privilegiare, sottolineando la motivazione del contenimento dell'impatto ambientale, **i prodotti di filiera corta locale, prodotti comunque di filiera nazionale, a lotta integrata, DOP, IGP e tradizionali, prodotti del commercio equosolidale, presidi slow food o provenienti dall'agricoltura sociale** così come previsti dai CAM GPP.

Le **banane biologiche** dovranno provenire da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico ed essere esenti da manipolazioni o lavorazioni chimiche per la conservazione e il trasporto, che si effettuerà esclusivamente operando per la conservazioni con mezzi di raffreddamento meccanici.

I prodotti biologici saranno reperiti esclusivamente presso Aziende sottoposte ai controlli obbligatori da parte di uno degli Organismi di Controllo autorizzati e le certificazioni saranno sempre disponibili anche ai controlli previsti dal Capitolato.

Per i prodotti ortofrutticoli potrà essere richiesta copia del Programma Annuale di Produzione (P.A.P.) inviato dai produttori agricoli al rispettivo Organismo di Controllo, come previsto dal D.M. 220/95.

Inoltre i genitori ritengono prioritario **non ammettere**:

1. **prodotti provenienti da paesi extra Unione europea** (tranne che per alcune specifiche **categorie in seguito elencate**);
2. **derrate di IV e V gamma**;
3. **bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, cotolette impanate, arrosti confezionati, hamburger, crocchette di patate, purè in fiocchi, patate precotte**;
4. derrate contenenti **sostanze indesiderate** (residui di pesticidi, additivi alimentari, anidride solforosa, nitriti e nitrati,...);
5. **sughi/pesto pronti** (in alternativa, come in passato, i sughi/pesto possono essere preparati freschi vista la loro gradibilità);
6. **verdure**, ortaggi, legumi, mais e funghi **in scatola**, ad eccezione della passata di pomodoro o pelati;

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

7. prodotti costituiti o contenenti organismi modificati geneticamente (c.d. Transgenici o **OGM**) o carni provenienti da allevamenti che utilizzano mangimi OGM, la documentazione attestante tali caratteristiche deve essere resa pubblica;
8. **margarine o succedanei** che non siano burro esclusivamente ricavato dal latte intero biologico o alta qualità;
9. **latte microfiltrato e UHT**;
10. **frutta surgelata e sciroppata**;
11. **olio di qualunque genere che non sia olio extravergine di oliva spremuto a freddo, biologico**. Da evitare anche oli di mais, di girasole, arachidi, perché sebbene possano essere preparati meccanicamente, l'estrazione avviene sempre tramite solvente e pertanto sono da evitare olio di cocco, palma e colza, perché si tratta di oli di bassa qualità e ad alto contenuto di grassi saturi;
12. **alimenti contenenti antiossidanti fenolici**, che sono frequentemente aggiunti agli oli e grassi per frittura, cereali precotti, condimenti, salse, spuntini a base di cereali, zuppe e brodi disidratati, chewing gum, pesce a pelle rossa congelato e surgelato;
13. **sale** se non l'esclusivo impiego di sale iodato e in quantità minima; in alternativa al sale si potranno impiegare piante aromatiche per insaporire i piatti;
14. **merendine e snack** che contengono: grassi saturi e un apporto di lipidi per confezione superiore a 7 grammi;
15. **oli vegetali come palma e cocco** (anche se da agricoltura biologica);
16. **zuccheri semplici** aggiunti;
17. **additivi**, come ad esempio nitrati e nitriti;
18. **succhi di frutta, bevande con zuccheri aggiunti e bevande solubili**;
19. **insaccati e salumi**. Sono da evitare (es: salsiccia, wurstel, prosciutto cotto limitato 1 sola volta per menù,...) per gli alti livelli di nitriti e nitrati presenti già anche negli insaccati, oltre ad elevata presenza di sale e grassi saturi. Per il prosciutto crudo si può utilizzare in via esclusiva prodotto biologico o DOP;
20. **preparati/concentrati/esaltatori di sapidità, conservanti e insaporitori** quali: glutammato monosodico, polifosfati, margarine, caseinati, sali di fusione e conservanti in qualunque alimento;
21. **soia e mais se non provenienti da coltivazione biologica**;
22. **formaggi fusi** sono da sostituire con i formaggi duri ad alta stagionatura, privilegiando il Parmigiano-Reggiano. Per i formaggi si ritiene corretto sperimentare l'utilizzo anche formaggi provenienti da latte di pecora o capra biologico, noto quest'ultimo per la bassa carica allergenica;
23. **primizie e prodotti tardivi**;
24. **alimenti sottoposti ad irraggiamento**;
25. **cotture anticipate, prefritture, frittiture**.

Inoltre i genitori ritengono di voler rinunciare alla pasta ripiena ed utilizzare il risparmio a favore della qualità delle derrate.

3.1.1. Prodotti Ortofrutticoli e calendari stagionali.

Il valore nutritivo di verdure, ortaggi e frutta è dovuto alla loro particolare ricchezza in vitamine e sali minerali oltre che a cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente. Per tali caratteristiche essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo.

Riteniamo indispensabile mantenere l'attuale standard e preferire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli freschi, di origine italiana. I prodotti ortofrutticoli, salvo banane e ananas, devono quindi provenire da coltivazioni nazionali che comunque dovranno essere di agricoltura biologica e solidale. Devono essere forniti prodotti di stagione.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima qualità, esenti da difetti visibili, di presentazione accurata, è esclusa la 2^a categoria. Frutta ed ortaggi dovranno essere accompagnati da etichette che indichino l'origine, la varietà del prodotto e la categoria.

Chiediamo inoltre che abbiano le seguenti caratteristiche qualitative generali:

1. **biologici di provenienza nazionale** (ad eccezione di banane e ananas), **di 1^a categoria e di stagione**;
2. presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
3. essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
4. **privi di additivi aggiunti**, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
5. **aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni**;
6. **non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale** o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale e comunque non devono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggiori quantità di nitrati;
7. essere **privi** di ogni residuo **di fertilizzanti ed antiparassitari**;

8. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
9. non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere **sani e resistenti**, cioè **esenti da difetti** che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
10. essere puliti, esenti da materiale, odori e sapori estranei, **non presentare aumento artificioso dell'umidità**, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
11. essere **privi di parassiti** animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura;
12. gli **ortaggi** dovranno essere **di recente raccolta**, quelli a foglie non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strutturalmente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
13. la frutta a granello (mela o pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovrà presentare polpa fermentata in processi incipienti o in via d'evoluzione;
14. **le banane e l'ananas di provenienza extra comunitaria devono essere certificate biologiche** ed etichettate ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale ed è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE;
15. una volta al mese deve essere fornita la **banana biologica** proveniente dal circuito del commercio **equo e solidale**.

Calendario stagionale dei prodotti ortofrutticoli.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate nei punti da 1 a 16, l'ortofrutta utilizzata dovrà seguire i calendari di frutta e verdura sotto riportati.

FRUTTA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
albicocche						X	X	X				
ananas	X										X	X
angurie							X	X	X			

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitanti Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

arance	X	X	X								X	X
banane	X	X	X	X	X					X	X	X
cachi										X	X	X
ciliege					X	X	X					
fichi						X	X	X	X			
fragole				X	X	X						
kiwi	X	X	X	X							X	X
mandaranci/mandarini	X	X									X	X
clementine	X	X									X	X
mele	X	X	X	X					X	X	X	X
meloni							X	X				
pere	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
pesche							X	X	X			
susine/prugne					X	X	X	X	X			
uva								X	X	X	X	
mandorle	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VERDURA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
aglio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
asparagi				X	X	X						
basilico					X	X	X	X	X	X		
barbabietole	X	X	X								X	X
bietole/erbette	X	X	X					X	X	X	X	X

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

broccoli	X	X	X						X	X	X	X
carote	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
cavolfiori												
cavoli	X	X								X	X	X
cavolo verza	X	X	X	X								
cavolini di bruxelles											X	X
carciofi	X	X	X	X	X							
cetrioli					X	X	X	X	X			
coste			X	X	X	X	X		X	X		
fagioli									X	X	X	
fagiolini				X	X	X	X	X	X	X		
finocchi	X	X	X	X							X	X
lattuga/insalate		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
melanzane						X	X	X	X	X		
patate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
peperoni					X	X	X	X	X			
piselli		X	X	X	X	X						
pomodori					X	X	X	X	X			
porri	X	X	X	X	X						X	X
radicchi	X	X	X							X	X	X
soncino			X	X								
spinaci	X	X	X	X	X				X	X	X	X
sedano				X	X	X	X	X	X	X		

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

zucca	X	X							X	X	X	X
zucchine				X	X	X	X	X	X			
legumi secchi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3.1.2. Carne biologica di origine nazionale.

Carne biologica proveniente da animali nati, allevati e macellati in Italia.

3.1.3. Uova biologiche di origine nazionale.

Uova e uova pastorizzate provenienti da allevamenti biologici e da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti e in allevamenti nazionali.

3.1.4. Pesce.

Come genitori riteniamo utile sviluppare approfonditamente la questione riguardante il pesce vista la **prerogativa di città d'acqua che Venezia possiede** e visto che il consumo pro capite di prodotti ittici dei suoi abitanti è superiore alla media nazionale.

3.1.4.1. Pesce: inquinanti, tossicità e provenienza.

Tra gli inquinanti che si possono trovare nelle acque marine, il mercurio è quello che desta più preoccupazioni.

Secondo quanto dichiarato dall'UNEP (United Nations Environment Programme - Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente), per evitare l'accumulo di metalli pesanti è necessario *"evitare il consumo regolare di pesce e frutti di mare in particolare il pesce più grande (squalo, pesce spada, tonno) che possono essere stati esposti a scarichi industriali in particolare quelli contenenti metalli pesanti. Ciò è particolarmente importante per le donne incinte e bambini"*⁶.

*L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha stabilito dosi settimanali tollerabili (TWI), o "livelli sicuri", destinate a proteggere i consumatori dagli effetti avversi sulla salute causati dalla possibile presenza delle principali forme di mercurio negli alimenti: metilmercurio e mercurio inorganico. Il metilmercurio è la forma di mercurio prevalente nel pesce e nei frutti di mare ed è tossico per il sistema nervoso in fase di sviluppo, incluso il cervello. Il mercurio inorganico è meno tossico e può essere anch'esso presente nel pesce e nei frutti di mare, così come nei piatti pronti*⁷.

Il pesce in particolare tonno, pesce spada, merluzzo, merlano, luccio e il

⁶ <http://www.cep.unep.org/publications-and-resources/marine-and-coastal-issues-links/heavy-metals>

⁷ <https://www.efsa.europa.eu/it/press/news/121220>

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

nasello per i bambini, sono le principali fonti di esposizione al metilmercurio in Europa per tutte le fasce d'età. Su richiesta della Commissione europea, il gruppo CONTAM dell'EFSA (esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare) ha stabilito una TWI per il mercurio inorganico di 4 µg/kg di peso corporeo (pc) e per il metilmercurio di 1,3 µg/kg di peso corporeo.

Abbiamo pertanto analizzato alcuni studi sui contaminanti persistenti nei prodotti ittici. Vengono elencati (Colacci, 2008):

	mercurio ppm \cong mg/Kg	diossina ppm \cong mg/Kg
merluzzo atlantico	0,10	0,05
aringa atlantico	<0,04	0,97
salmone allevamento	<0,05-0,07	0,5
salmone selvaggio	<0,05-0,07	0,03
sardina	<0,05	0,44
tonno pinne gialle	0,35	0,23
persico spigola Atlantico	0,14	
halibut	0,25	1
acciughe	0,05	0,35
sgombro atlantico	0,05	0,87
trota	0,07	da 0,35 a 0,56
pesce spada	0,07	0,98

3.1.4.2. Il livello di gradimento dei secondi di pesce del menù del Comune di Venezia.

Abbiamo analizzato il gradimento dei secondi di pesce rilevato dalle schede compilate dai Commissari Mensa negli anni scolastici 2013-2014 e 2014-2015⁸.

Ricordiamo che il gradimento del pesce è un dato di rilevazione fondamentale poiché

⁸ le schede sono state scaricate dal sito del comune di Venezia

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

risulta essere l'alimento maggiormente scartato nei refettori italiani. Questo comporta che i bambini rinuncino ai benefici nutritivi di questo alimento, coprendo il fabbisogno proteico attraverso il consumo eccessivo di latticini e carni, ricchi di grassi saturi, con serie conseguenze in termini di salute.

Le schede di rilevazione riguardanti menù comprensivi di pesce riportano uno scontento notevole innanzitutto in termini di gradibilità. Gli alimenti che i bambini ritrovano nel piatto, servito dalla mensa, assumono una valenza educativa fondamentale e dovrebbero essere un modello e d'ispirazione per i giovani consumatori. Le note segnalate individuano problemi specifici e deficit di qualità e preparazione.

L'*halibut* risulta con alta frequenza emanare un odore sgradevole, avere un sapore insipido, di pesce non fresco o ammoniacale. La consistenza appare sempre alterata, molle e spesso si notano spine, il colore definito non apprezzabile. Di conseguenza non sorprende che lo scarto di questo pesce sia segnalato come al 50%, o scarto consistente e alto.

I *bastoncini di merluzzo* pre-impanati sono presenti nel menù scolastico nonostante sia discutibile e sconveniente l'inserimento di cibi confezionati con impanatura, sia a livello nutrizionale sia nell'ambito di un progetto di educazione alimentare. Nelle rilevazioni la gradibilità degli alunni è, per i bastoncini, insufficiente. Un alimento assolutamente non gradito. Infatti i bastoncini si presentano spesso con odore forte, sgradevole, molli, con un brutto colore all'interno, cotti in maniera non adatta all'impanatura. Anche in questo caso lo scarto è elevato.

L'*hamburger di trota* risulta di sapore cattivo, gommoso, non gradito.

Le *polpette di tonno* non piacciono alla maggior parte dei bambini. Entrambi rientrano in una categoria di cibo ricomposto e tritato, dove spesso si penalizzano e si perdono le principali proprietà nutrizionali e organolettiche dell'alimento.

La *platessa dorata* viene segnalata come sgradevole, cotta male, non croccante.

3.1.4.3. *Il Pesce in alcuni menù della penisola.*

Il pesce nei menù scolastici del territorio nazionale viene servito di norma una volta alla settimana; l'eccezione la troviamo a Potenza che serve pesce due volte o tre volte alla settimana. Quasi ovunque il pesce è offerto solitamente come secondo piatto e in alternativa come sugo per condire la pasta: non solo sugo al tonno, ma anche sgombro e sogliola.

Nel capitolato in scadenza per Venezia figurano infatti filetti di platessa, tranci di rana pescatrice, palombo, halibut, bastoncini di pesce (tutto surgelato) e tonno (sott'olio), ma l'offerta nel menù si limita a: halibut, bastoncini di pesce (V gamma), merluzzo, tonno e platessa (solo un paio di volte nel primaverile). E' inoltre stato sperimentato con poco successo l'hamburger di trota.

Dall'analisi dei menù di varie città italiane i genitori hanno rilevato alcune iniziative degne di nota:

- **frequente modifica delle ricette** anche per servire la medesima varietà di pesce;
- **somministrazione di pesce fresco locale.** Esistono infatti alcuni progetti di notevole valore educativo quali: *Pappa Fish* (Regione Marche), *Mangiare Locale si può - a scuola con gusto - dal mare al piatto* - (Regione Toscana) per quanto riguarda la fornitura di pesce fresco, e il progetto *SANPEI* (SAno come un PEsce biologico Italiano) e il suo seguito *SANPEI II*. Il progetto *SANPEI* in particolare, prevede la diversificazione dell'acquacoltura italiana e la valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica nella ristorazione scolastica. Vengono studiate le innovazioni lungo la filiera acquacoltura/mensa nelle fasi allevamento (produzione), distribuzione e consumo partendo dal presupposto che il pesce offerto fresco e biologico abbia buone proprietà nutrizionali e sia adatto alle mense scolastiche. Spigole e orate sono le specie allevate. Il progetto si propone anche come modello di educazione alimentare nelle scuole (*Pesce nelle scuole*) analogo al progetto *Frutta nella scuola*. In *SANPEI II* le specie studiate sono sempre orata e spigola (con l'aggiunta di ombrina), la zona di studio è il Parco del Circeo, Golfo di Gaeta. Per quanto riguarda l'offerta nel menù scolastico i piatti scelti per la raccolta dati gradimento/ scarto sono : pasta al ragù di trota, polpette di filetti di trota, polpette di polpa di spigola, spigola intera, hamburger di spigola. Tutti i prodotti ittici di partenza sono freschi. In alcuni casi la trota era biologica. Come risultato del secondo Progetto Sanpei a partire dall'anno scolastico 2013/2014 a Roma il nuovo capitolato speciale prevede la stabile introduzione di pesce fresco e biologico nelle mense scolastiche, mediante due ricette: pasta al ragù di trota fresca bio e hamburger/polpetta di spigola fresca⁹.

3.1.4.4. Acquacoltura (in particolare biologica).

L'acquacoltura è il settore agroalimentare con lo sviluppo più rapido nel mondo (dati FAO) e l'Italia è uno dei paesi leader nel settore, con 800 siti di allevamento, quasi 69.000 tonnellate di pesce prodotto e un giro d'affari annuale intorno ai 350 milioni di euro. Sono numerose le valli da pesca del Veneto e delle regioni circostanti.

Con il termine acquacoltura si definisce l'insieme di attività umane, distinte dalla pesca, finalizzate alla produzione controllata di organismi acquatici. L'attività acquicola si intende in forma estensiva quando il minore intervento dell'uomo è teso generalmente alla protezione dai predatori e intensiva quando l'attività umana è determinante soprattutto per la somministrazione di alimenti alle specie allevate.

Esistono varie tipologie e tecniche di acquacoltura:

⁹ sanpei.ceris.cnr.it/

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

- *metodo intensivo a terra* con mangimi (e medicinali);
- la *maricoltura*: tecnica più evoluta nella quale si utilizzano gabbioni posti in mare: la qualità delle acque di solito è migliore, ma anche qui la nutrizione avviene con mangime e la cattura può avvenire in ogni stagione;
- *vallicoltura* (anche detta allevamento a espansione di maree): i pesci sono allevati in maniera estensiva, ovvero non sono rinchiusi in gabbie ma lasciati liberi in vasti spazi chiusi di laguna; mangiano ciò che trovano e vengono catturati soltanto nei periodi di migrazione dalla laguna al mare (da settembre a dicembre).

L'acquacoltura biologica è basata sull'utilizzo di mangimi esclusivamente biologici ed è possibile per tutti e tre i metodi sopra citati con una opportuna certificazione.

*Ovviamente **la vallicoltura è il metodo più "naturale"** perché non si impiegano mangimi né medicinali, l'animale vive in uno stato di benessere, non viene pescato in maniera cruenta con reti o altre attrezzature ed è garantita la sostenibilità ambientale. Per quanto concerne i prezzi, il fatto di non usare il mangime rende quest'ultimo metodo il più economico tra tutti. L'unico problema vero è quello della stagionalità imposta: non si possono avere fresche tutto l'anno.¹⁰*

Il 1° luglio 2010 è entrato in vigore in tutti gli Stati dell'Unione europea il Reg. CE n. 710/2009 relativo alla produzione di animali e alghe marine da acquacoltura biologica, (il Reg. CEE 2092/91 sul biologico, non prendeva in considerazione il settore ittico). Uno studio (2008-2010) ha evidenziato che dal punto di vista nutrizionale, *"...i branzini biologici e convenzionali analizzati, in cui le differenze nei sistemi di allevamento si sono limitate al mangime somministrato, sono risultati sostanzialmente simili dal punto di vista delle caratteristiche biometriche. Le differenze riscontrate hanno riguardato il valore dietetico delle carni, in termini di composizione acidica dei lipidi, con un maggior contenuto di acidi grassi omega 3 e un più elevato rapporto omega 3/omega 6 nelle carni dei pesci provenienti dal sistema biologico"*¹¹.

3.1.4.5. Cosa chiediamo per il prossimo capitolato in merito al pesce.

L'Art. 17 del Capitolato d'appalto in scadenza, afferma che i pasti forniti dovranno essere di gradimento sotto il profilo organolettico. Ebbene l'attuale offerta di pesce non rispetta né soddisfa alcuna norma di gradimento, e spesso non è conforme a giusta cottura o condimento. Questo comporta che gli alunni gettino grandi quantità di pesce, accrescendo una tendenza preoccupante che non rientra in un piano educativo scolastico, che al contrario dovrebbe incentivare un consumo alimentare sano, consapevole e rispettoso del servizio offerto.

¹⁰ <http://www.soloecologia.it/18032014/acquacoltura-bio-quali-sono-le-principali-tecniche/6855>

¹¹

<http://www.venetoagricoltura.org/upload/pubblicazioni/E343%20Branzino%20bio/Scheda%20Branzino%20Bio%20web.pdf>

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

I genitori si chiedono quanto incida a livello economico e ambientale, uno spreco consistente in una giornata di menù pesce e ancora, se sono mai state chiarite e approfondite le cause di questo scarso gradimento e insuccesso nutrizionale.

Riteniamo quindi importante dare massima attenzione alla scelta di materie prime, come il pesce, così delicate e fondamentali per la crescita nell'infanzia evitando l'utilizzo di pesce di scarsa qualità, povero nutrizionalmente, surgelato, pre-impanato.

I genitori chiedono quindi:

- di servire **pesce fresco da acquacoltura biologica esclusivamente nazionale** nei mesi (indicativamente da ottobre a gennaio) in cui la disponibilità stagionale ne permette i quantitativi necessari nelle varietà disponibili (orata, branzino,...);
- di servire **esclusivamente pesce dal Mare Mediterraneo, Oceano Atlantico, Mare del Nord Europa.** Sono esclusi prodotti provenienti dall'Oceano Pacifico (FAO 61, FAO 67, FAO 71, FAO 77, FAO 81, FAO 87, FAO 88) e dal lago Vittoria.
- **di escludere: bastoncini, tonno, halibut, pangasio;**
- di servire, nei periodi di indisponibilità, merluzzo o nasello, sogliola, platessa, rana pescatrice (varietà previste anche per i nidi comunali), trote da allevamenti in alta montagna, sardine, alici, ecc. cioè pesce, strettamente controllato per i livelli di mercurio;
- di **limitare il merluzzo o nasello** a 1 volta nelle 5 settimane;
- **preferire pesci di pezzatura piccola o media** e ricchi di omega3, quale ad es. il pesce azzurro, e in genere pesce fresco pescato, se surgelato con chiara filiera di surgelazione e luogo di origine;
- **modifica frequente delle ricette** anche per la stessa tipologia di pesce. Sugeriamo ad esempio: filetti di orata al forno, merluzzo alla livornese, cotoletta di platessa (senza patata), filetti di sogliola impanati, filetti di merluzzo al pomodoro.

3.1.5. Latticini.

I genitori chiedono di evitare i formaggi fusi e favorire invece i formaggi duri ad alta stagionatura, privilegiando il Parmigiano-Reggiano; per i formaggi si ritiene corretto prevedere la fornitura anche formaggi provenienti da latte di pecora o capra biologico, noto quest'ultimo per la bassa carica allergenica. Nel caso delle sostituzioni con prodotti a certificazione D.O.P. e I.G.P. fare riferimento ai successivi punti 3.3 e 3.3.1.

3.1.6. Pasta.

La pasta fornita dovrà essere biologica di grano duro e di farro sia bianca che integrale e semintegrale, dovrà essere disponibile in vari formati eventualmente modificabili in

base alle preferenze e esigenze degli utenti. Quella integrale/semintegrale dovrà essere di colore "non troppo scuro".

3.1.7. Pane, crostini, pane grattato e simili.

Il pane e con esso il pane grattato e i crostini di pane, sono alimenti base. In particolare il pane è nella sempre presente sui tavoli della mensa scolastica e consumato ogni giorno dai bambini. Data la semplicità di produzione industriale e di fruibilità dei prodotti, risulta purtroppo facile trascurarne la qualità. **Come genitori chiediamo massima attenzione nella scelta di questi alimenti**, che esigiamo salutari in ogni fase della produzione, biologici negli ingredienti e di sapore ottimo per insegnare ai bambini il valore prezioso di un alimento povero ma estremamente importante.

Nelle attuali schede tecniche inerenti al pane e i suoi derivati non viene indicata l'origine delle farine utilizzate nella produzione, né rileviamo dati sufficienti per capire il metodo di lavorazione. Inoltre non è specificato se il prodotto sia ottenuto da impasto surgelato.

Le schede di rilevazione dei comitati mensa segnalano una consistenza gommosa e compressa dell'impasto interno o casi di eccessiva durezza.

La farina 0 che compone il pane attualmente servito è poco meno raffinata rispetto alla diffusa 00 ma ha ugualmente perso gran parte dei suoi principi nutritivi e le parti migliori, come il germe ricco di vitamine, sali minerali e aminoacidi. Di conseguenza si ottiene un prodotto che offre poco di nutrizionale all'organismo e che contribuisce al rialzo glicemico. Le farine raffinate sono largamente prescelte in quanto hanno il vantaggio di una lunga conservazione mentre farine biologiche naturali 1, 2 o integrali, macinate a pietra, essendo ricche di sostanze nutrienti, e non "vuote", deperiscono con più facilità. Sussiste inoltre il problema del "falso integrale", ovvero sfarinati 00 industriali, magari biologici, a cui viene successivamente aggiunta una percentuale di crusca devitalizzata, residuo di raffinazione, che riduce l'assorbimento di ferro e calcio. Questo non è un vero e salubre pane.

Riportiamo di seguito un valido esempio di produzione del pane, conforme alle ultime linee nutrizionali, che rispetta e valorizza linee produttive storiche e regionali di un prodotto alimentare fondamentale.

Al Parco Etnografico di Rubano vi è il Forno del Bosco, che produce e propone alimenti realizzati con **lievito madre, farine da agricoltura biologica certificata, con lavorazione esclusivamente a mano, cotti nel forno a legna**. Le farine biologiche provengono in parte dalla loro produzione, altre acquistate dalla Cooperativa Agricola El tamiso o Padovana Macinazione. Il forno produce nove diversi tipi di pane a seconda della stagionalità, in un sistema conforme all'attenzione della disponibilità ciclica territoriale e ambientale. Particolare attenzione è rivolta alla fase della lievitazione. Nessun lievito chimico o industriale. Ma il lievito naturale consente lo sviluppo di sostanze nutritive e aromatiche che rendono il pane buono, saporito e sano. Inoltre la pasta madre del pane al farro, ad es., è totalmente di farro. Questo

consente di ottenere un pane al 100% di farina di farro. Ciò rappresenta una coerenza encomiabile nella filiera. Per evidenziare ancora una volta quanto sia importante evitare processi di produzione che prevedono congelamento, surgelazione o conservazione prolungata di materie prime.

Un altro ottimo esempio lo ritroviamo nella città di Padova, dove si è promosso l'uso di un bollino bianco sul pane artigianale "doc", per certificare e incentivare il consumo di un prodotto fresco e fatto a mano come da tradizione.

Sempre più numerosi sono comunque i forni che lavorano in tal senso e ne esistono anche a Mira dove viene favorito l'uso della "farina logistica" proveniente dal territorio dove le coltivazioni sono in via di conversione al biologico.

Tutte queste realtà hanno capacità produttive sufficienti a garantire forniture anche di grandi numeri.

Si suggerisce di valutare anche in alternativa al classico panino, pane fresco in formato "a cassetta" dando ai bambini una fetta di pane delle dimensioni idonee che potrebbe essere tagliato in refettorio.

3.1.8. Oli.

E' consentito solo olio di produzione nazionale, monoseme di tipo extra vergine di oliva biologico obbligatoriamente spremuto a freddo. In ogni caso con olive esclusivamente provenienti da oliveti italiani con metodi di raccolta meccanici e non chimici. Sull'etichetta deve essere indicata la scritta "100% olive italiane" oppure deve essere evidente la bandiera tricolore italiana. Solo nel caso di allergie o intolleranze sarà consentito l'uso di olio diverso monoseme purché con le medesime caratteristiche di produzione indicate per l'olio di oliva.

3.2. Surgelati.

I genitori ritengono essenziale che vengano privilegiati i prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione. La verdura surgelata biologica potrà essere utilizzata per sostituire i prodotti freschi in seguito ad autorizzazione da parte dell'Ente e in accordo con il CTP, quando vi sono difficoltà di reperibilità di verdura fresca o per garantire la varietà dei menù, solo nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi. I requisiti di questi prodotti sono quelli previsti da normativa. Si escludono dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

I surgelati ammessi dovranno essere limitati a: piselli, spinaci, pesce.

Nel caso delle verdure i surgelati non potranno superare il 20% in peso del totale delle verdure utilizzate in un anno.

E' esclusa la fornitura di pesce esclusivamente surgelato. Vedi Par. 3.1.4.

3.3. Indisponibilità delle derrate.

I genitori convengono di definire a livello di capitolato anche come debba regolarsi l'impresa aggiudicataria (I.A.) nel caso di indisponibilità temporanea dei prodotti biologici ortofrutticoli offerti.

L'eventuale irreperibilità di un prodotto biologico dovrà essere tempestivamente comunicata all'amministrazione comunale e ad Ames SpA ed attestata da specifica autocertificazione contenente la precisa definizione del prodotto irreperibile e la relativa quantità necessaria per i pasti previsti. L'autocertificazione dovrà essere confermata entro tre giorni da **apposita dichiarazione rilasciata da un ente competente.**

Nel caso di indisponibilità delle derrate si dovrà dare priorità ai prodotti a indicazione e a denominazione d'origine, prodotti agroalimentari tradizionali e, ogni qualvolta disponibili, i prodotti di origine regionale e locale (chilometro zero).

Se l'**irreperibilità riguarda un prodotto biologico animale**, l'impresa appaltante potrà sostituirlo con: pollame e uova provenienti da allevamenti italiani all'aperto; carne bovina italiana proveniente da allevamenti che rispettano specifici disciplinari di qualità previsti ai fini dell'etichettatura facoltativa ai sensi del reg. CE 1760/03 certificati da un organismo indipendente; prodotti lattiero caseari ottenuti con latte fresco italiano alta qualità.

Se l'**irreperibilità riguarda un prodotto biologico vegetale**, l'impresa aggiudicataria potrà sostituirlo con un analogo prodotto appartenente alle seguenti categorie in questo ordine di preferenza e con riferimento a quanto indicato nel paragrafo 3.3.1:

- **prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP)** si intendono gli alimenti con indicazione geografica determinata in conformità ai regolamenti CE n.509/2006, 510/2006, 479/2008;
- **prodotti a indicazione geografica protetta (IGP)** si intendono gli alimenti con indicazione geografica determinata in conformità ai regolamenti CE n.509/2006, 510/2006, 479/2008;

- **prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)**, si intendono gli alimenti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni;
- **prodotti da produzione integrata**, si intendono gli alimenti ottenuti con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 o disciplinari delle autorità pubbliche regionali o nazionali;
- **prodotti equo solidali**, si intendono gli alimenti provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

Nel caso sia accertata l'infondatezza dell'autocertificazione sulla irreperibilità del prodotto biologico, sarà applicata all'appaltatore la penale pecuniaria prevista dal Capitolato. Nel caso sia accertato un numero superiore a tre infondate autocertificazioni, il contratto potrà essere risolto come previsto dal capitolato.

Sarà quindi indispensabile che l'I.A.:

1. effettui tempestiva comunicazione ad Ames SpA;
2. trasferisca l'attestazione di effettiva indisponibilità rilasciata dagli Uffici Regionali competenti in materia che faranno riferimento a ricerche di mercato o attestazioni di organismi terzi (es: A.I.A.B.,...);
3. i prodotti temporaneamente non disponibili dovranno essere sostituiti nell'ordine, da altri appartenenti alle categorie DOP, IGP, filiera corta locale, lotta integrata;
4. nel caso di indisponibilità di prodotti ortofrutticoli, tale **indisponibilità non potrà essere superiore alle due settimane**. Oltre tale tempo si dovrà procedere ad una modifica temporanea del menù (es. sostituzione del finocchi con altra verdura di stagione, o delle albicocche con altra frutta di stagione).

3.3.1. Sostituzioni ammesse in caso di indisponibilità.

Nel caso alcune derrate non siano reperibili per meno di due settimane, potranno essere utilizzati i seguenti alimenti a marchio D.O.P., I.G.P.

- Aaglio bianco polesano D.O.P.;
- Asiago D.O.P.;
- Asparago bianco di Bassano D.O.P.;
- Asparago bianco di Cimadolmo I.G.P.;
- Asparago di Badoere I.G.P.;
- Ciliegia di Marostica I.G.P.;
- Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese I.G.P.;
- Radicchio variegato di Castelfranco I.G.P.;
- Montasio D.O.P.;
- Piave D.O.P.;

- Casatella Trevigiana D.O.P.;
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.;
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale I.G.P.

3.4. Etichettatura e vita residua.

I genitori chiedono che le etichette e le schede di prodotto siano disponibili in lingua italiana. Inoltre ritengono necessario adottare accuratamente le successive indicazioni anche e soprattutto per facilitare i compiti dei Comitati Mensa nei Centri Cottura.

3.4.1. Etichettatura e Self Life o vita residua dei prodotti.

Sulle confezioni dei prodotti dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

L'attuale capitolato non prevede valutazioni in merito alla vita residua delle derrate consegnate. Anche se non risultano, ai genitori, criticità in questo ambito, si ritiene che i prodotti debbano avere alla consegna una vita commerciale residua superiore al 50%. La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

dove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

3.5. Confezionamento, imballaggio e conservazione.

3.5.1. Confezionamento e imballaggio dei prodotti.

3.5.1.1. Plastiche

Non è da molti anni che il packaging (confezionamento) degli alimenti è stato riconosciuto come un fattore decisivo nel definire la qualità totale dei prodotti alimentari. La proprietà più importante del materiale da packaging è l'inerzia, ovvero il ridotto o assente trasferimento di sostanze tossiche verso l'alimento che contiene, ma anche di non modificare le caratteristiche organolettiche dell'alimento e di non ridurre il tempo di conservabilità. Tra i numerosi materiali utilizzati nel packaging alimentare (metalli, vetri, ceramiche, carta e cartone, plastiche), le plastiche si sono diffuse in modo sempre più rilevante negli ultimi 30 anni.

Anche se alcune materie plastiche posseggono un'elevata idoneità alimentare, altre non sono idonee al packaging alimentare e, oggi, il rischio alimentare è certamente legato anche alla loro scarsa idoneità alimentare.

3.5.1.2. Alimenti in scatola e bevande in lattina.

Negli alimenti in scatola il prodotto non è a diretto contatto con il metallo (banda stagnata), ma con un rivestimento interno costituito da una sottile pellicola di plastica a diretto contatto con l'alimento. Queste pellicole (coating) sono dunque il packaging primario e sono costituite da resine epossidiche ed epossifenoliche quali il bisfenolo A. È accertato che il bisfenolo A, per il quale è fissata una TDI di 0,05 mg/kg di peso corporeo/giorno, è un interferente endocrino, cioè una sostanza che può inibire l'attività ormonale o produrre risposte ormonali anomale, specialmente nei bambini. Per tali ragioni **i genitori chiedono di limitare il più possibile il ricorso ad alimenti in scatola e a bevande in lattina** e il cui uso è tipico delle conserve/pomodori pelati di cui la mensa fa frequente uso settimanale.

3.5.2. Conservazione delle derrate a crudo.

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni. I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non

venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto). I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e conservati fino al giorno successivo.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato.

4. Il Menù.

4.1. Menù e merenda (per la terraferma).

La quantità di alimenti varia a seconda del pasto e i nutrizionisti raccomandano un apporto di calorie, vitamine, proteine, lipidi, glucidi e fibre adeguati all'attività fisica e intellettuale che sarà effettuata successivamente; in media il primo pasto della giornata deve apportare il 25% dei quantitativi necessari, quello a metà giornata circa il 50%, mentre l'ultimo deve essere più leggero per facilitare la digestione durante il sonno.

La quantità di alimenti varia a seconda del pasto e i nutrizionisti raccomandano un apporto di calorie, vitamine, proteine, lipidi, glucidi e fibre adeguati all'attività fisica e intellettuale che sarà effettuata successivamente. Il fabbisogno calorico giornaliero cresce dalle 1400-1500 chilocalorie per i bambini di 4 anni (di ambo i sessi) fino alle 2100-2300 chilocalorie per i bambini di 10 anni. La ripartizione percentuale ottimale del fabbisogno calorico nei 5 pasti giornalieri canonici è il seguente: colazione 15%, spuntino 5%, pranzo 40%, merenda 10% e cena 30%.

L'attuale servizio prevede 3 menù: uno primaverile, uno estivo e uno autunno-inverno in vigore indicativamente da ottobre ad aprile. **Si ritiene che sia indispensabile garantire una maggior varietà di pietanze partendo dalla predisposizione di 4 menù stagionali:** autunno (settembre-novembre), inverno (dicembre-febbraio), primavera (marzo-maggio), estate (giugno-agosto). Lo scopo è quello di utilizzare

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

verdura di stagione, fresca e non surgelata o liofilizzata e di variare il menù in modo frequente. Laddove non specificatamente indicato, i prodotti ortofrutticoli dovranno essere freschi.

I menù saranno uguali per tutte le scuole, ma si suggerisce di valutare che vengano serviti con una settimana di differenza e slittamento tra le cucine. Questa strategia, già adottata a Bologna, facilita il reperimento sul mercato delle materie prime.

I menù devono essere inseriti nel Capitolato, con le precisazioni che seguono.

I menù dovranno essere conformi alle “Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo” e alle “Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica” redatte dal Ministero della Salute e ai LARN-SINU.

Per la redazione dei menù si dovrà ricercare la collaborazione dell'ASL, dovranno essere valutati e validati preventivamente dal CTP e **formulati da un biologo nutrizionista** che ne garantisca bilanciamento di nutrienti e aderenza alle linee guida in materia.

Si ritiene altresì indispensabile che per tali menù **sia possibile apportare modifiche**, ad esempio mensili, durante il periodo in cui sono in vigore. Tali modifiche, da valutare e mettere in atto in sede di CTP, potrebbero riguardare i contorni, i condimenti dei primi piatti e aggiustamenti sugli abbinamenti tenendo conto del gradimento dell'utenza. Il tutto senza snaturare il bilancio di nutrienti.

In considerazione delle indicazioni di riduzione delle proteine animali nella dieta, per motivi di tipo sanitario e nutrizionale e per motivi di riduzione dell'impatto ambientale, in coerenza con le citate linee guida regionali e LARN, **si ritiene di adottare un menù che veda nella settimana l'alternarsi di secondi di carne, pesce, uova, latticini e legumi** (sia in forma di polpette che in piatti della tradizione abbinati a secondi piatti vegetali).

L'impresa appaltatrice dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella sarà essere formulata per ogni menù (scuola materna, elementare, media inferiore, operatori scolastici). Le tabelle dei pesi a cotto, relative ai menù in vigore, devono essere fornite all'amministrazione comunale ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti alla distribuzione che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Da una valutazione generale è noto che il dessert di frutta è in prevalenza portato a casa e non sempre yogurt, budini e dolci sono mangiati a fine pasto. **I genitori ritengono pertanto di voler sperimentare la merenda del mattino al posto del dessert (anche per non incrementare i costi del ticket mensa) in modo da poter valutare il gradimento della merenda e il tipo di avanzo del pasto nel**

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

caso di merenda compresa nel servizio. Lo schema minimo da sperimentare è riportato nella tabella del menù.

La **merenda del mattino** calibrata con il pasto dovrà essere a base di: frutta fresca, frutta secca, pane (con uva, zucca, al miele purché con ridotto apporto di zucchero raffinato), yogurt o dolci preparati presso il centro di produzione in modo naturale e senza aggiunte di zuccheri raffinati. Per la merenda del mattino dovrà essere data priorità alla frutta fresca di stagione; i prodotti dolciari (yogurt, budino, dolci) non dovranno ricorrere più di 1 volta a settimana se la somministrazione sarà di 5 giorni su 5.

I principi già esposti nelle derrate si esplicano secondo le seguenti indicazioni, e possono valere per tutti i menù:

1. la **verdura** dovrebbe rispettare l'offerta **stagionale** e, sempre meno spesso, si dovrebbe ricorrere all'utilizzo di verdure surgelate e in scatola;
2. è di primaria importanza offrire sempre la **frutta** prevedendo dove richiesto, di una somministrazione anticipata **a metà mattina, in veste di spuntino**. L'offerta della frutta dovrà essere variata all'interno della settimana;
3. la **frutta fresca** dovrà essere **di stagione e di provenienza locale**, matura, integra e priva di impurità;
4. per le preparazioni a base di latte dovrà essere utilizzato esclusivamente **latte fresco biologico non microfiltrato**;
5. le **minestre**, le **creme di verdura** e i **brodi** vanno preparate in base al calendario delle verdure di stagione (riportato nel capitolato) ed **esclusivamente con prodotti freschi**. Non dovrà essere utilizzato il preparato per brodi, né verdure surgelate ;
6. le **patate**, essendo tuberi con un considerevole contenuto di carboidrati, non dovranno essere impiegate quale alternativa ad una verdura ma eventualmente in sostituzione al pane, alla pasta, al riso e ai cereali in genere. Inoltre dovrà essere ridotto il loro utilizzo nelle polpette;
7. **limitare** il più possibile **l'utilizzo del sale**; è opportuno che l'uso sia moderato, a crudo e utilizzando esclusivamente sale iodato. Gli addetti alla preparazione dei pasti dovranno attenersi rigorosamente alle indicazioni ricevute dagli addetti dell'amministrazione comunale, in collaborazione con l'ASL;
8. occorre dedicare particolare attenzione al metodo di cottura, attenendosi scrupolosamente al ricettario; sono assolutamente da **evitare la frittura, l'aggiunta di zucchero, di grassi e la precottura**;
9. per la **carne**, si dovrà controllare che sia **cotta al punto giusto** anche nelle parti interne;
10. gli **affettati** siano serviti **massimo 1 volta nelle 5 settimane** per tutte le diete;

11. **il formaggio** Parmigiano-Reggiano, **stagionatura non inferiore a 18 mesi**, deve essere servito sulla pasta **al momento del consumo e non prima** che il bambino ne faccia richiesta specifica;
12. evitare l'utilizzo di pane precongelato/congelato o conservato dentro involucri di plastica. Il **pane** andrà **servito a tavola dopo il primo o alla fine del pasto**, mai all'inizio o con il primo piatto;
13. nel caso di fornitura anche del **dessert** questo andrà **servito solo al termine del pasto**;
14. **non mescolare le verdure crude** nei contorni;
15. nelle preparazioni di cucina utilizzo di solo succo di agrumi spremuto fresco (per preparazioni tipo pollo all'arancia,...).
16. Servire la **verdura cruda e cotta come prima portata**.

4.2. Diete e menù speciali.

Come genitori chiediamo che tutti i menù speciali e le diete vengano strutturati in modo da rispettare le Linee Guida in materia e che siano definiti cercando la massima aderenza con il menù standard. Anche per questi non vi devono essere affettati, latticini o legumi in eccesso.

Inoltre chiediamo di prevedere altre possibilità di scelta oltre al **"pasto in bianco"** specificate al paragrafo 5.7. Questo consente di evitare gli sprechi ma lascia la decisione di consumare un primo non condito alle famiglie che dovranno provvedere a inviare un sms tramite il sistema Pastel.

Per quanto riguarda le diete speciali e conformi ad esigenze etico-religiose, ricordiamo che le linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute indicano che *"vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori"*.

Dovrà essere considerata anche la possibilità di preparazione di un menù vegano.

La preparazione delle suddette diete dovrà essere effettuata sotto la supervisione di un dietista/nutrizionista e formulata in aderenza al menù settimanale corrente, evitando eccessive ripetizioni degli stessi alimenti.

Dovrà essere **accorciato il tempo di approvazione delle diete** per evitare che i bambini mangino per troppo tempo pasti in bianco. I genitori ritengono che gli attuali tempi siano troppo lunghi.

4.3. Variazioni di menù e menù di emergenza.

I menù stagionali non sono di norma modificabili dall'impresa aggiudicataria (I.A.) se non previa intesa e autorizzazione dell'amministrazione comunale e del CTP e comunicazione tempestiva alle scuole interessate e all'utenza. Sono consentite variazioni solo in casi particolari che devono essere motivate. L'amministrazione può richiedere variazioni di menù in occasione di particolari eventi o festività o nel caso ritenga necessario modificare il menù per ragioni di gradimento, stagionalità o altro. In tal caso l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, l'Amministrazione dovrà comunicare all'I.A. con congruo anticipo i tempi e le modalità di esecuzione. All'interno dei centri di produzione pasti dovranno sempre essere presenti derrate alimentari che consentano la preparazione di un menu di emergenza.

4.4. Esempio di menù e grammature.

I genitori suggeriscono che il menù di 5 settimane, per tutte le diete, sia strutturato come da tabella allegata rielaborata dal menù in vigore dal 2016 nel Comune di Sagrado in provincia di Gorizia da cui si estrae anche la tabella delle grammature.

Menù. A tal riguardo si indica di preparare:

- **primo piatto liquido:** con pasta, riso, orzo e altri cereali anche integrali e semi-integrali, in modo alternato. Preparazioni in minestra, passato, zuppa con verdure e legumi;
- **primo piatto asciutto:** con pasta, riso, orzo e altri cereali anche integrali e semi-integrali, in modo alternato. Condimenti: pomodoro, alle verdure (più tipologie anche in versione pesto), all'olio extra vergine di oliva, con legumi. E' consentito l'uso di proteine animali nel primo piatto solo per la preparazione del ragù;
- **secondo a base di legumi:** con ceci, lenticchie, fagioli, soia in forma di polpetta, polpettone con aggiunta di zucca o patate per migliorare il gradimento;
- **patate:** possono essere sostituite da polenta o purè;
- per la merenda e il dessert si chiede che sia dichiarato cosa verrà servito e esplicitato quando è prevista banana.

Lunedì	MERENDA Ames primo piatto	MERENDA Casa antipasto di	MERENDA Ames antipasto di	MERENDA Casa primo piatto	MERENDA Ames Antipasto di
--------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

	liquido carne patate+verdura pane	verdure primo piatto asciutto uova pane frutta	verdure primo piatto asciutto formaggio pane	asciutto secondo piatto a base di legumi +verd ura fresca/cotta pane frutta	verdure primo piatto asciutto pesce pane
Martedì	MERENDA Casa antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane frutta	MERENDA Ames primo piatto liquido carne patate+verdu ra pane	MERENDA Casa Antipasto di verdure primo piatto con legumi tortino a base di patate e verdura pane frutta	MERENDA Ames Antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane	MERENDA Casa Antipasto di verdure primo piatto asciutto formaggio pane frutta
Mercoledì	MERENDA Ames Antipasto di verdure primo piatto asciutto formaggio pane	MERENDA Casa primo piatto asciutto secondo piatto a base di legumi +verd ura fresca/cotta pane frutta	MERENDA Ames Antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane	MERENDA Casa primo piatto liquido carne patate+verdu ra pane Dessert di frutta	MERENDA Ames antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane
Giovedì	MERENDA Casa Antipasto di verdure primo piatto liquido con legumi tortino a base di patate e verdura pane frutta	MERENDA Ames Antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane	MERENDA Casa antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane frutta	MERENDA Ames antipasto di verdure primo piatto asciutto formaggio pane	MERENDA Casa primo piatto liquido carne polenta+verd ura pane frutta
Venerdì	MERENDA Ames Antipasto di verdure	MERENDA Casa antipasto di verdure	MERENDA Ames primo piatto liquido	MERENDA Casa antipasto di verdure	MERENDA Ames primo piatto liquido con

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

	primo piatto asciutto pesce pane	primo piatto asciutto formaggio pane frutta	carne patate+verdura pane	primo piatto asciutto uova pane frutta	legumi tortino a base di patate e verdura+verdura fresca pane
--	---	---	--	--	--

Grammature indicative del pasto in mensa.

ALIMENTO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA 1°C	SCUOLA PRIMARIA 2°C.	SCUOLA MEDIA	DOCENTI
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
pasta, riso per primo piatto asciutto	60	70	80	90	100
pasta di semola per pasticciata (piatto unico) + besciamella*	50 + 30	50 + 30	55 + 40	70 + 50	70 + 55
pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre e zuppe	30	35	40	45	50
legumi secchi per piatto unico	30	35	40	45	50
polenta* per piatto unico (sostituisce il primo asciutto)	250	250	300	350	400
polenta* o patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"	120	150	180	200	220
carne magra (pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)	50	60	80	90	100
pesce fresco o surgelato	80	100	120	140	150
formaggio a pasta tenera tipo	40	50	50	60	70

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

stracchino, mozzarella, caciotta...					
formaggio a pasta dura tipo latteria, montasio...	30	30	40	50	60
parmigiano reggiano grattugiato	5	5	5	5	10
prosciutto cotto magro	35	40	50	60	60
prosciutto crudo magro/bresaola	45	50	60	70	80
uova "medie"	1	1	1 e 1/2	1 e 1/2	2
verdura a foglia (tipo insalata radicchio...)	30	50	50	50	60
verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote..)	100	150	150	200	200
pane	50	60	70	70	80
olio extra vergine di oliva	15	15	20	20	25
frutta di stagione	100	100	150	200	200

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti/bambino, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco* che si intendono "sul piatto".

Per i primi conditi con alimenti di origine animale (pesce, carne, ecc.) utilizzati secondo le quantità indicate andranno osservate le seguenti proporzioni: condimento 1/3 della grammatura indicata, secondo 2/3 della grammatura indicata.

I menù dovranno essere preparati tenendo conto dei gusti dei bambini, preparando pietanze semplici senza mescolare diverse tipologie (x es. pollo mescolato verdure viene eliminato tutto se non piace verdura, tris di verdure,..).

4.5. Ricette.

Le ricette dovranno variare frequentemente, in accordo con il CTP, con sperimentazione di ricette da sottoporre anche alla valutazione dei ragazzi, degli insegnanti e dei genitori. Il fine è garantire un menù più vario, eliminando qualche pasta in bianco, pasta al pomodoro, pasta al pesto, prosciutto cotto e mozzarella di troppo e inserendo cibi nuovi e semplici.

Ad esempio i genitori ritengono che sarebbero gradite pietanze (biologiche) quali: la frittata al formaggio/al latte, crema di ceci con crostini, orzotto/farroto, pasta con le verdure trifolate con i piselli/ceci (anche in salsa di piselli/ceci), scaloppine di tacchino al limone, merluzzo croccante o impanato al forno, filetto di platessa impanato, riso e patate, risi e bisi, riso e lenticchie, polpettone, petto di tacchino alla pizzaiola.

E ancora nel caso dei formaggi sarebbero graditi: Asiago, Montasio, il formaggio di latteria o il parmigiano.

5. Richieste di carattere generale sul servizio.

5.1. Tempi del pasto.

I genitori hanno osservato frequentemente che il tempo del pasto è a volte inferiore ai 30 minuti anche nelle scuole dell'infanzia. Tale criticità è dovuta a fattori strutturali e organizzativi. La necessità di prevedere il doppio turno mensa o l'arrivo in ritardo di una classe nel refettorio comportano una riduzione anche sostanziale del tempo a disposizione dei bambini per mangiare. E' evidente che **dare a tutti i bambini un tempo adeguato per mangiare con calma e masticare lentamente valorizza il momento del pasto, permette di alimentarsi correttamente e può anche ridurre lo scarto nel piatto.**

Pertanto chiediamo all'Amministrazione di adottare strategie per consentire la dilatazione del tempo mensa anche sensibilizzando le scuole e adeguare, nel tempo e in base alle risorse, gli spazi a disposizione in modo da limitare l'organizzazione del doppio turno o favorendo l'organizzazione a giorni singoli (ad esempio quelli dei rientri dei moduli).

5.2. Stoviglie.

Attualmente nella quasi totalità delle scuole nel territorio comunale le famiglie provvedono a fornire giornalmente le stoviglie per il pasto. Esistono però alcune scuole dotate di lavastoviglie.

Le Linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione scolastica, Conferenza Unificata (rif. provvedimento 29 aprile 2010), riportano la necessità di adottare "un sistema di autocontrollo igienico garantito e una corretta gestione dei rifiuti", facendo espresso

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

riferimento, oltre che alla raccolta differenziata, all'utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale, ossia a stoviglie e piatti riutilizzabili oltre che a detersivi ad alta biodegradabilità.

L'attuale utilizzo di piatti pluriuso portati da casa risulta una scelta apparentemente di impatto ambientale inferiore rispetto al ricorso a piatti usa e getta e sono una scelta sicuramente più economica per il gestore, perché a costo zero, ma non altrettanto ecologica e economica per le famiglie.

Un aspetto problematico legato all'uso delle stoviglie portate da casa riguarda il sacchetto che contiene i piatti (solo una minoranza di famiglie si è dotata di contenitori lavabili al cui interno riporre i piatti). Infatti può non essere compostabile al 100%, ma semplicemente biodegradabile nella percentuale a norma di legge reperibile in commercio, in questo caso finisce nel rifiuto secco non riciclabile. Inoltre il sacchetto non è riutilizzabile perché sporcato dai residui di cibo, dal momento che è il bambino stesso a ripulire i piatti dagli scarti che personalmente (purtroppo) è tenuto a gettare nella pattumiera, in questo modo viene persa l'opportunità di educare le nuove generazioni alla riduzione dello spreco e al rispetto dell'ambiente e delle sue risorse.

Nella relazione di "Eco dalle Città" pubblicata con il contributo della regione Piemonte sull'utilizzo delle stoviglie nella ristorazione collettiva dal titolo "E' meglio lavare i piatti (2010)", i **piatti in ceramica risultano la scelta più sostenibile dal punto di vista sia ambientale** (non producono rifiuti perché riutilizzabili fino alla rottura) **che tecnico** (robustezza, resistenza termica e porzionatura adeguata e veloce). I comuni che hanno scelto di adottare i piatti in ceramica nella ristorazione scolastica per ovviare alla carenza di spazi o di disponibilità organizzative per gestire il lavaggio delle stoviglie a scuola prevedono la possibilità di ricorrere a "idonei centri di lavaggio e igienizzazione esterni".

Inoltre i piatti trasportati dai bambini negli zainetti sono di solito costituiti di melamina: la Food and Drug Administration ha appurato la potenziale tossicità di questa resina a seguito dei casi di contaminazione di latte (Cina 2008) e cibi per animali (USA 2007), in particolare sono rintracciabili residui di melamina nell'urina a seguito del consumo di cibi caldi in contenitori di questo materiale (Dr M.-T. Wu, A Crossover Study of Noodle Soup Consumption in Melamine Bowls and Total Melamine Excretion in Urine, Yama Internal Medicine, gennaio 2013). Le quantità di melamina o di altri materiali plastici (quali bisfenolo e formaldeide) tossici trasferibili dai materiali a contatto con alimenti (MOCA) agli alimenti stessi sono controllate e regolamentate da apposite direttive europee e nazionali (disposizioni normative del Ministero della Salute aggiornate ad agosto 2016, opuscolo Materiali a contatto con gli alimenti Lussemburgo, Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2015).

Come genitori riteniamo molto importante che il servizio comprenda la fornitura delle stoviglie lavabili nelle scuole. Si ritiene primaria e preferibile che la scelta ricada sull'installazione di lavastoviglie presso le scuole queste dovranno

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

disporre di programmi di lavaggio ECO e l'impresa aggiudicataria dovrà fornire temporaneamente stoviglie ecocompatibili alternative nel caso vi sia la rottura delle lavastoviglie. In ogni caso dovranno essere utilizzati esclusivamente detersivi a marchio Ecolabel. *Inoltre in caso di indisponibilità temporanea di stoviglie lavabili, in caso di rottura delle lavastoviglie o impossibilità di lavaggio dovranno essere utilizzate stoviglie monouso ecocompatibili/biodegradabili.*

Il lavaggio presso altri punti diversi dalle scuole è ritenuto accettabile se eseguito presso i Centri Cottura della Refezione Scolastica.

Anche le monoporzioni delle diete dovranno essere fornite in stoviglie monouso ecocompatibili/biodegradabili.

Volendo evitare l'usa e getta, i genitori ritengono che sia ragionevole che tovaglietta e tovagliolo continuino ad essere forniti dalle famiglie almeno settimanalmente.

5.3. Preparazione, consegna, scodellamento dei pasti e gestione dei rifiuti.

Come genitori riteniamo che sia necessario riportare in un allegato al capitolato le modalità di seguito riportate, con un documento simile a quello predisposto dal Comune di Bologna

http://www.comune.bologna.it/media/files/allegato_7_modalit_distribuzione_pasti_e_rigovernatura.pdf

5.3.1. Preparazione nei centri cottura

I genitori hanno rilevato che in alcuni centri cottura la preparazione dei pasti è già conclusa alle 8.30/9.00 del mattino. A seguire le cucine si occupano delle preparazioni anticipate consentite per il giorno successivo oltre che alcune preparazioni non consentite come la cottura delle patate per le polpette del giorno successivo.

Per tale ragione e con il fine di migliorare il gradimento e il livello qualitativo dei pasti serviti, **si ritiene che le preparazioni debbano essere finite al massimo 1 ora e mezza prima dello scodellamento.** Chiediamo quindi che le cucine siano diversamente organizzate in modo da invertire l'ordine delle lavorazioni posticipando quelle del giorno in corso.

5.3.2. Consegna dei pasti.

I genitori chiedono che i percorsi e gli orari dei mezzi siano organizzati in modo da consentire l'arrivo dei pasti a scuola nel più breve tempo possibile. I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire:

- due consegne differenziate nelle scuole in cui è previsto il doppio turno;
- consegne presso i refettori nell'arco di 30 minuti su terra e 45 minuti via acqua, a decorrere dal momento del confezionamento;
- consegna dei pasti presso ogni refettorio in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 15 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ogni modifica dovrà essere concordata con Ames e comunicata anticipatamente al CTP e ai Comitati Mensa. Non sono ammesse modifiche agli orari in caso di scelta di centralizzazione dei pasti presso un unico centro cottura, cosa peraltro non desiderata dai genitori.

Dovranno essere adottate tutte le norme in materia e dovrà essere garantito, in particolare per il trasporto acqueo, l'uso esclusivo dei mezzi come da Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

5.3.3. Scodellamento.

Tenuto conto che la richiesta dei genitori è di non portare i piatti da casa quotidianamente ma di poter avere un servizio comprensivo di stoviglie, si ritiene che la consegna e lo scodellamento dei pasti finora messo in atto dovrà subire alcune modifiche.

La somministrazione del pasto dovrà avvenire di norma al tavolo; il personale addetto, con rapporto di 1 scodellatrice ogni 40 bambini (a meno di offerte migliorative in fase di gara), provvederà allo scodellamento delle corrette porzioni degli alimenti (preparazione del piatto) ed al suo servizio direttamente ai tavoli. Dovrà essere prevista la possibilità di consumare il solo primo piatto in bianco se prenotato telefonicamente entro le 9.00 del mattino.

Inoltre:

- dovranno essere utilizzati **mestoli tarati**;
- il **parmigiano**, ove previsto, dovrà essere **consegnato a parte** su richiesta;
- il **pane** dovrà essere **servito tra il primo e il secondo piatto**: il pane, servito a tavola ad inizio pasto, non facilita il consumo della verdura.
- lo scodellamento delle **verdure dovrà avvenire prima di tutte le altre portate**. Dalle osservazioni anche dei genitori è emerso che la verdura non è molto gradita e quando viene servita i bambini sono già sazi e preferiscono consumare eventualmente il secondo piatto. Emerge quindi la volontà, fra l'altro praticata in molte città italiane, di scodellare le verdure (cotte o crude) prima del primo piatto. Questo consente anche di separarle dai condimenti dei secondi che spesso disincentivano il consumo di verdure per il mescolamento, non molto gradito dai bambini, di sapori e consistenze. Sempre in merito al mescolamento è evidente ai genitori dei comitati mensa che il mix di verdure

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

(tris di verdure crude o cotte) disincentiva il gradimento da parte dei bambini e pertanto si chiede di escludere questo tipo di contorni;

- lo **scodellamento** in particolare nel caso dei doppi turni ma in genere sempre, dovrà avvenire **a rotazione iniziando ogni giorno da tavoli diversi**.

5.3.4. Rifiuti.

Dovrà essere prevista in tutte le scuole, anche in collaborazione con il personale scolastico, la **raccolta differenziata** facendo attenzione a separare il rifiuto organico dalla plastica. Tale modalità dovrà essere prevista in tutte le scuole (anche a Venezia centro storico) in modo da consentire il recupero degli scarti impiattati.

I refettori saranno quindi dotati di contenitori per la raccolta dei rifiuti organici, per la plastica, per la carta e per il vetro e alluminio e i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Ai bambini non dovrà essere consentito di buttare gli avanzi del cibo (rifiuto organico) a meno che nella scuola non vi siano attività specifiche guidate di compostaggio/educazione alimentare. Dovranno essere studiate modalità alternative (es. recipienti appositi diversi dai cestini) e **consentito l'uso della doggy bag su base volontaria**. Dovrà essere garantita la donazione di tutti gli scarti impiattati e di quelli non impiattati.

5.4. **Detergenti e detersivi utilizzati. Pulizia ordinaria e straordinaria.**

Come genitori riteniamo che l'appalto di ristorazione scolastica debba avere il minor impatto ambientale possibile e pertanto desideriamo che tutti i prodotti di deterzione e lavaggio utilizzati siano a marchio Ecolabel.

Infatti il marchio europeo di Qualità Ecologica rilasciato dal comitato europeo Ecolabel-Ecoaudit, classifica come "Ecolabel" i prodotti ed i servizi di largo consumo più ecocompatibili.

Sempre per operare nella direzione del minor impatto ambientale possibile, riteniamo che sia corretto prediligere l'uso di aceto e bicarbonato. Quest'ultimo in particolare per il lavaggio di frutta e verdura dove necessario.

5.5. Verifiche di gradimento.

L'impresa aggiudicataria dovrà costantemente monitorare il gradimento del cibo da parte dei bambini, direttamente e indirettamente. A tal fine l'impresa aggiudicataria dovrà implementare un proprio programma di rilevazione che in modo continuativo raccolga le segnalazioni dei genitori, degli insegnanti, dello stesso personale addetto allo scodellamento, nonché dei tecnici e dei genitori Commissari Mensa che svolgono attività di controllo nei refettori; tale attività dovrà permettere l'acquisizione in modo più strutturato delle indagini periodiche eseguite per gruppi di scuole che, nel tempo e a rotazione, coinvolgano tutte le scuole e raccogliendo così in modo diretto anche il gradimento dei bambini.

Il programma di effettuazione le indagini e la raccolta delle segnalazioni, una volta individuati con l'amministrazione comunale e il CTP gli indicatori più significativi da monitorare, deve essere realizzato dalla ditta aggiudicataria secondo le modalità indicate nella premessa del presente articolo.

I contenuti delle rilevazioni, oltre ad essere accessibili da parte dell'amministrazione comunale e del CTP, devono essere costantemente elaborati, catalogati e monitorati da parte dell'impresa aggiudicataria. L'amministrazione comunale provvederà poi alla pubblicazione trimestrale dei dati.

5.6. Valutazione e recupero degli scarti.

La quantità degli scarti di cibo presso i refettori può essere considerata uno degli indicatori per valutare il gradimento del cibo. I genitori ritengono che debbano essere predisposte tutte le azioni possibili per ridurre al minimo lo scarto nel piatto. Pertanto dove i Comitati Mensa evidenzino scarti superiori al 50% sarà necessario prevedere delle modifiche migliorando la materia prima utilizzata, la ricetta, o l'abbinamento e solo in seguito procedere ad un cambio di pietanza.

La ditta aggiudicataria dovrà strutturare, in collaborazione con l'amministrazione comunale e il CTP, un sistema che, a rotazione per gruppi di scuole e/o di alimenti proposti, valuti la percentuale di scarto, calcolata attraverso il differenziale fra la quantità in peso di cibo consegnato e il rifiuto raccolto e fornire trimestralmente un report all'Amministrazione Comunale.

Dovranno essere organizzati dei **sistemi di recupero:**

1. delle eccedenze di **cibo non scodellato** da destinare nuovamente al consumo come previsto dalla nuova "Legge Antispreco" L. 166/2016;
2. **degli scarti impiattati** favorendo l'uso della doggy bag, operando in primo luogo con associazioni che gestiscono gattili e canili e in secondo destinando il rifiuto alla produzione di compost presso le scuole o in impianti di compostaggio

centralizzati. In tal caso i proventi dovranno essere destinati a finanziare progetti scolastici riguardanti l'educazione alimentare.

Gli avanzi di cibo confezionato (es.: budino e yogurt), la frutta (purché pulita e intatta) e il pane, **devono essere lasciati a disposizione degli utenti e/o della scuola.**

Come già indicato, ai bambini non dovrà essere consentito di buttare gli avanzi del cibo e consentito l'uso della doggy bag su base volontaria.

5.7. Prenotazione dei pasti e controllo delle presenze. Recupero crediti.

I genitori e il CTP hanno rilevato nel tempo la problematica del controllo delle presenze in refettorio e una differenza fra il numero di pasti prodotti (in più o in meno) e il numero di utenti che fruiscono del servizio.

Risolvere questa criticità implica un'**attenta verifica delle presenze giornaliere e dei ticket riscossi e una gestione efficace dei dati.**

Risulta evidente che la mancata verifica di quanto sopra comporta un aumento dei costi che gravano sull'utenza pagante e pertanto è necessario che l'amministrazione comunale, tramite la sua partecipata **Ames SpA, si attivi in modo efficace per ridurre gli scarti dovuti a produzioni in eccesso o a razionamenti di cibo** e consegne supplementari nel caso di pasti insufficienti.

Come genitori riteniamo sia indispensabile portare a zero il numero di utenti che consumano il pasto mensa senza formalizzare l'iscrizione al servizio e nello stesso tempo ridurre al minimo usi scorretti (volontari o involontari) del sistema Pastel.

Le nostre proposte in tal senso sono le seguenti:

- formulare degli **accordi** fra Scuole/Comune/Ames SpA/Impresa Aggiudicataria che garantiscano la puntuale **verifica delle presenze e degli utenti** (tenendo conto di coloro che optano per il pasto domestico);
- mettere a disposizione dell'utenza straniera una breve **guida** in formato A4 (in **versioni multilingue**) per procedere correttamente all'iscrizione e all'utilizzo del sistema Pastel;
- prevedere per le famiglie a cui è destinato il beneficio di esenzione totale o parziale, il **versamento di una cauzione** che sarà restituita all'inizio dell'anno scolastico successivo se non saranno rilevate assenze con "non disdetta del pasto";

- prevedere, se non già adottate, anche forme di **rateizzazione del pagamento arretrato**.

Resta inteso che qualora vi fossero situazioni di morosità prolungata debbano essere adottate idonee procedure di **recupero del credito**.

Dovranno essere previsti, attraverso il sistema di prenotazione telefonica e con sms, i **seguenti possibili menù** alternativi:

- **"pasto in bianco con carne"**: con primo in bianco, secondo di pollo/affettato/contorno/dessert;
- **"pasto in bianco con formaggio"**: con primo in bianco, secondo di formaggio/contorno/dessert;
- **"primo in bianco"**: solo primo piatto in bianco;
- **"secondo leggero di carne"**: solo secondo piatto di pollo/affettato;
- **"secondo leggero di formaggio"**: solo secondo piatto di formaggio.

5.8. Procedure, comportamenti e norme igieniche del personale addetto a tutte le fasi della produzione.

I genitori evidenziano la necessità di chiarire, esplicitandolo in un allegato separato, le norme igieniche, le competenze e le attività del personale impiegato nel servizio.

Si suggerisce un documento analogo a quello predisposto dal Comune di Bologna.

http://www.comune.bologna.it/media/files/allegato_6_norme_igieniche_del_personale.pdf

In particolare i genitori rilevano l'importanza che il personale sia formato anche per il Primo Soccorso (con particolare riferimento alle **tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione**) e prevenzione incendi.

5.9. Piano di analisi e autocontrollo, controlli degli Organismi preposti.

Piano di analisi e autocontrollo. Come genitori abbiamo rilevato che non sono disponibili ad oggi i controlli chimici effettuati dagli enti preposti e dalle ditte aggiudicatrici. Inoltre alla luce delle recenti indagini dei NAS e visti gli obblighi di trasparenza, riteniamo sia necessario, anche per rassicurare l'utenza, che **tutti gli enti coinvolti nel servizio effettuino a campione un certo numero di controlli e di analisi sulle derrate e sui prodotti finiti.**

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Comune che provvederà alla pubblicazione dei dati e dei controlli. Riteniamo che sia necessario riportare in un allegato al capitolato le modalità e la tipologia dei controlli in carico alla ditta, con un documento simile a quello predisposto dal Comune di Bologna
http://www.comune.bologna.it/media/files/allegato_8_piano_analisi.pdf

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti uffici del Servizio Igiene dell'ASL o dello Stato;
- i competenti uffici di AMES SpA;
- i competenti uffici del Comune di Venezia;
- i Comitati mensa composti dai genitori degli utenti;
- gli organismi eventualmente incaricati da AMES SpA.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati, anche dai Comitati Mensa, **senza preavviso alcuno e in qualsiasi orario di apertura** dei centri cottura e durante tutte le fasi di lavoro presso i refettori. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Per tale tipo di accertamenti verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie.

Per quanto riguarda le ispezioni, a titolo esemplificativo (elenco non esaustivo), si indicano come oggetto di controllo:

- lo stato, l'idoneità e le condizioni igieniche di impianti, ambienti, attrezzature, utensili, mezzi di trasporto;
- i procedimenti di disinfestazione e di manutenzione, di disinfezione e di pulizia, sia dei locali che delle attrezzature;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari, al fine di verificarne la scadenza, la rintracciabilità e la loro corrispondenza alle caratteristiche indicate nel Capitolato;
- il mantenimento corretto e scrupoloso del piano di autocontrollo HACCP;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il controllo dell'adeguatezza delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare un campione sufficientemente significativo);

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- le modalità di distribuzione dei pasti; il controllo dell'organico (numero, professionalità, stato igienico-sanitario del personale addetto);
- l'adeguatezza e l'igiene dell'abbigliamento del personale.
- l'organizzazione del personale;
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- la presentazione dei piatti;
- tutta la documentazione attinente al servizio.
- le modalità di sgombero dei rifiuti.

5.10. I Centri Cottura.

Come genitori siamo venuti a conoscenza tramite il sito di Ames SpA e dalle Delibere di Giunta e Consiglio che l'Amministrazione Comunale sta lavorando insieme ad Ames SpA almeno dal 2011 per realizzare una cucina centralizzata con annessa piattaforma per la preparazione di pasti e di semilavorati.

Tale opera da quello che abbiamo letto, prevede la chiusura delle cucine della terraferma di proprietà del Comune di Venezia e fornirà pasti e semilavorati non solo alle scuole del territorio ma anche agli asili nido comunali.

A fine 2013 è stata aggiudicata una gara per servizi di architettura e ingegneria che comprende anche la stesura del futuro appalto e nel 2014 è stato acquistato un terreno per l'importo di 390.000€. La RTI vincitrice ha concluso il Progetto Definitivo/Esecutivo.

In una delibera di Consiglio si legge che: "i costi complessivi dell'intervento, compresi quelli relativi alla progettazione, non dovranno prevedere alcun indebitamento da parte della Società AMES, in quanto il finanziamento dovrà avvenire integrando il nuovo appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, con la costruzione e gestione del nuovo centro di cottura, il cui onere dovrà pertanto essere posto a carico del nuovo aggiudicatario del servizio complessivo, prevedendo una durata dell'appalto adeguatamente estesa al fine di garantire la remunerazione del capitale investito".

La nuova cucina, dovrebbe occupare un'area di circa 3.500 mq prima destinata ad area di parco e bosco urbano. È previsto abbia una capacità produttiva di almeno 4.500 pasti con annessa piattaforma, caratterizzata da un centro di stoccaggio per le merci, affiancata da reparti di prime lavorazioni, secondo schemi tipici della grande industria alimentare, destinata alla fornitura di prodotti semilavorati a servizio di tutte le cucine della terraferma – centri cottura e cucine dei nidi – gestite da Ames Spa.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

Ci siamo documentati per capire cosa significa dotarsi di una cucina centralizzata con annessa piattaforma. Si tratta di centri di produzione che si occupano di: cottura, successivo abbattimento della temperatura, conservazione in cella frigorifera per un consumo che deve essere effettuato entro 5 giorni (compresa la data di produzione) previo rinvenimento o a temperatura di refrigerazione (se trattasi di piatto freddo), la vita del prodotto viene prolungata confezionandolo in atmosfera protettiva (ATP). Infine c'è una fase di riattivazione l'alimento deve raggiungere una temperatura $\geq +70^{\circ}$ C al cuore per almeno 2 minuti.

Riteniamo fondamentale che l'Amministrazione Comunale operi delle scelte diverse, indirizzate verso il mantenimento delle piccole cucine, senza penalizzare la terraferma (infatti a Venezia e isole le cucine sono da sempre più piccole e diffuse nel territorio).

Utile e ragionevole è operare scelte che vadano, come già sta avvenendo in altre città italiane, nella direzione dei piccoli centri cottura che garantiscono anche la possibilità, in particolare nei nidi comunali, di svolgere attività didattiche e avvicinare i bambini alla cucina e al cibo che è la strada di maggior successo per garantire il gradimento e l'accettazione dei cibi. **Preferiamo quindi la riapertura di centri cottura dismessi, la loro rimessa in funzione e la loro vicinanza alle scuole (anche per un indubbio interesse ambientale collegato ai trasporti).**

6. Rapporti con l'Utenza.

6.1. Informazioni agli utenti e trasparenza dei dati.

I genitori hanno rilevato e segnalato in questi anni la mancata divulgazione di alcune importanti informazioni da parte dell'amministrazione. Queste informazioni, che ottemperano anche agli obblighi di trasparenza di Ames SpA, dovranno essere garantite soprattutto attraverso una **costante pubblicazione on line dei dati**.

I dati richiesti che Impresa Aggiudicataria e Ames SpA dovranno fornire in funzione della propria competenza e in coordinamento sono illustrati in seguito e dovranno essere resi pubblici con i tempi di seguito descritti.

Prima dell'attuazione dovranno essere pubblicati:

- **i menù stagionali.** la divulgazione dei menù ai genitori dovrà essere precisa, dettagliata e tempestiva. Dovrà riportare la lista degli ingredienti e relative

quantità utilizzati in ogni pietanza, con indicazione del produttore e il luogo di origine della materia prima, il fornitore, il numero di lotto, la modalità di conservazione degli ingredienti (es: fresche, congelate, surgelate, in scatola, fresche, sott'olio....).. Queste indicazioni dovranno essere presenti per tutte le tipologie di menù, anche per le diete speciali e per quelle conformi ad esigenze etico-religiose. Nella tabella un esempio del dettaglio richiesto.;

- i **cambi menù**, siano essi programmati o d'urgenza, dovranno essere pubblicati prima della loro applicazione, sui siti istituzionali e sulle bacheche delle scuole (interne per le scuole dell'infanzia e esterne per gli altri ordini scolastici). Dovrà essere dichiarato il motivo del cambio e se la richiesta sia di Ames SpA, dell'Impresa Aggiudicataria o del Comune di Venezia;
- l'impresa aggiudicataria per tutte le derrate per le quali è richiesta l'origine nazionale, dovrà presentare un piano di fornitura con la **descrizione della filiera di produzione e la chiara indicazione dei siti di produzione agricola o zootecnica interessata**. L'impresa aggiudicataria dovrà definire, mantenere aggiornato e rendere disponibile ad Ames SpA, un sistema di registrazione interno informatico atto a garantire la tracciabilità dell'origine e del metodo di produzione delle derrate impiegate nel centro cottura. Tali dati dovranno essere messi a disposizione del CTP e dei Comitati Mensa;
- l'impresa aggiudicataria deve predisporre una **tabella** relativa ai **pesi a cotto** di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù (scuola materna, elementare, media inferiore, operatori scolastici,);
- le **giornate di consegna delle derrate a crudo** per ogni centro di produzione pasti;
- **quale settimana del menù stagionale** sia in corso di somministrazione.

Tabella. Un esempio di menù pubblicabile.

Piatto Lotto	Ingrediente + quantità per porzione	Produttore	Fornitore	Conservazione	Lotto	Origine, luogo di produzione primaria (non sede legale): provincia, regione, stato
Riso alla parmigiana	riso biologico	Scotti		Sottovuoto	XXX	Mantova, Lombardia, Italia
	parmigiano reggiano	Parmareggio		Refrigerato	XXX	Reggio Emilia, Emilia Romagna, Italia
Pollo al forno	Pollo bio	Fileni	Fileni	Refrigerato	XXX	

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

	Aromi					
Fagiolini	Fagiolini fini	Azienda Agricola La Cascina	El Tamiso	Fresco	XXX	XXX
Pere	Pere bio	Cascina Palazzo	Conor	Fresco	XXX	ecc

Con **cadenza mensile** dovranno essere pubblicati:

- reportistica mensile **sulle quantità di materie prime** utilizzate da ogni centro di produzione, precisando se si tratta di prodotti convenzionali o appartenenti a particolari tipologie (Bio, DOP, IGP, filiera corta, equosolidale, lotta integrata). I dati dovranno essere riportati specificando esattamente le caratteristiche dei prodotti Il report dovrà indicare il quantitativo in kg, e la percentuale relativa rispetto alla tipologia di prodotto. Ad esempio: Bio filiera corta. carne 100 kg, 10%, patate fresche 50kg, 8%,...).
- **quantitativo in kg di surgelati utilizzati** specificando dettagliatamente per quale derrata;
- **ammontare dei crediti dovuti dall'utenza;**
- **verbali del Comitato Tecnico Permanente** per la Ristorazione Scolastica;
- **schede di rilevazione** dei Commissari Mensa;

Con **cadenza trimestrale** dovranno essere pubblicati:

- il **numero di pasti giornalieri** prodotti per scuola e per centro cottura;
- il **numero di pasti giornalieri erogati in regime di esenzione** per scuola e per centro cottura;
- ammontare delle **sanzioni applicate e riscosse** nel trimestre e riferimento generale al tipo di inadempienza;
- **esiti delle analisi** effettuate dall'**Impresa Aggiudicataria** e previste dal Piano di analisi;
- **esiti delle analisi** effettuate da tutti gli altri **Organismi Preposti al Controllo**.

Con **cadenza annuale** dovranno essere pubblicati i seguenti dati:

- il **numero di utenti esenti totali e parziali;**
- il **piano di fornitura** con la descrizione della filiera di produzione e la chiara indicazione dei siti di produzione agricola o zootecnica coinvolti, per tutte le derrate per le quali è richiesta l'origine nazionale;
- **elenchi** pubblici dei **Commissari Mensa** e scuola di riferimento;
- il **costo totale del pasto** con la distinzione delle seguenti quote:
 - ✓ importo riscosso dall'Impresa Aggiudicataria;

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

- ✓ costi amministrativi di Ames Spa;
- ✓ costi amministrativi del Comune di Venezia;
- ✓ utili di Ames Spa.

6.2. Ruolo e attività dei Comitati Mensa.

Gli utenti ritengono importante il ruolo dei Comitati Mensa e suggeriscono, al fine di coadiuvare i genitori e il Comune nelle attività di verifica del gradimento e più in generale del servizio, di optare per nominare per ogni scuola un referente di plesso che faccia parte del personale docente.

Inoltre riteniamo utile riportare nel nuovo contratto/capitolato quanto previsto nel Regolamento Comunale per la Refezione Scolastica riguardo al ruolo dei Comitati Mensa eventualmente integrati della rappresentanza degli insegnanti. In aggiunta, considerando fondamentale il ruolo di controllo, dovrà anche essere indicato nel contratto/capitolato che l'Impresa Aggiudicataria dovrà:

- **favorire l'accesso ai locali** di preparazione dei pasti ai CM, garantendo piena trasparenza delle attività **in qualsiasi orario di lavoro e apertura degli stessi**;
- rendere possibile, pubblicando il piano di consegna, che i **Comitati Mensa** siano **presenti nei momenti di scarico delle derrate a crudo** per la verifica sul consegnato;
- che **tutte le confezioni** delle derrate utilizzate vengano **conservate** fino al giorno successivo.

6.3. Revisione della Carta dei Servizi.

La Carta dei Servizi esistente necessita di alcune revisioni per le quali riteniamo fondamentale il coinvolgimento del CTP e dell'utenza.

BIBLIOGRAFIA:

AA.VV. (2010) *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica*. Ministero della Salute. Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti. Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione., 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 dell'11-6-2010;

OMS (2015) *Piano d'azione globale dell'OMS per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili 2013-2020*. Ministero della Salute. Dipartimento della sanità pubblica e dell'innovazione Direzione generale dei rapporti europei ed internazionali (DGREI). Traduzione non ufficiale a cura di Katia Demofonti - Ufficio III (Rapporti con l'OMS e altre agenzie ONU);

MIUR (2015) *Linee guida per l'educazione alimentare*;

Miraglia (2002) *Fattori di rischio correlati all'alimentazione*, Istituto Superiore di Sanità;

MIUR, *il Programma Nazionale Pluriennale "Scuola e Cibo" - Piani di Educazione Scolastica Alimentare*;

AA.VV. (2009). *Filiera Corta – Linee Guida FederBio Rev 02 del 10.12.2009*;

SINU, Società Italiana di Nutrizione Umana (2014). *LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana*. IV Revisione. Coordinamento editoriale SINU-INRAN. Milano: SICS, 2014;

Pinton (2010). *La mensa biologica: situazione, obblighi e opportunità per la ristorazione scolastica in Veneto* Pubblicazione edita da Veneto Agricoltura e finanziata dal "Piano Regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica" (DGRV 4184 del 28.12.2006);

Pellizzato M., Favretto J., Galvan T., Penzo P. (2006). *Produzione alieutica in laguna di Venezia*. Agri.Te.Co;

Pagliarino E. (2013). *Sano come un pesce*, Franco Angeli;

Colacci A. (2008). *Contaminazione di specie ittiche: identificazione di biomarcatori di effetto*. Centro Tematico Regionale Cancerogenesi Ambientale e Valutazione del Rischio ARPA Emilia-Romagna;

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

Vademecum bio, manuale per favorire ed incentivare la presenza dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva pubblica, Prober, Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e Regione Emilia-Romagna;

ANCI FVG (2010). Valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica, Federsanità;

LARN- SINU (2012). Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana;

AIAB (2010). Linee guida per la gestione pubblica del servizio di ristorazione.

Allegato 1 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

1. Prodotti Vegetali di origine biologica italiana.

1.1. Prodotti ortofrutticoli freschi

Sono descritti come segue.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati.

Arance: cultivar Tarocco, Moro, Navel contenuto minimo in succo 30-35%. Dovranno essere di sola produzione nazionale, esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti; la buccia non dovrà risultare trattata con antiparassitari né essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata; dovranno essere senza semi quelli serviti come frutta, merenda o dessert, potranno contenere semi gli agrumi destinati all'uso in cucina. Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche della categoria.

Ananas: I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli "occhi", cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con "occhi" affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite.

Angurie (cocomeri): dovranno essere tondeggianti leggermente allungate di grossa pezzatura con buccia consistente, fondo chiaro striato di verde scuro. Polpa dolce di colore rosso intenso, sugosa e zuccherina. Peso del frutto 10-18 kg. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate

Banane: dovranno essere mature ma esenti da macchie interne. I frutti devono avere una forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allampante, evidente segno di non maturità. Il peso medio deve essere compreso tra 145 e 175 gr; il calibro deve essere compreso tra 40 e 50 mm.

Cachi e cachi mela: i frutti devono essere caratterizzati dalla buccia liscia e sottile, la colorazione deve variare dall'arancione al rosso scarlatto intenso devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La consistenza deve essere morbida. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 120/150.

Fichi: devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato.

Fragole: devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde.

Kiwi (actinidia): la grammatura deve essere compresa nei limiti di g 70/90. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

Mandarini/Mandaranci/Clementine: devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40 %. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile. Calibro minimo 35mm.

Mele: varietà Golden e Stark - Red Delicious, Stark delicious, Royal Gala. Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato ed essere prive di parassiti animali o vegetali. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Sono escluse le mele con polpa farinosa. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore ai cm. 6, 5, il peso del singolo pezzo dovrà essere compreso tra 150g e 180g.

Melone: deve essere intero, sano, pulito, di aspetto fresco, esente da parassiti e da attacchi di parassiti, resistente e privo di umidità esterna, privo di odore e sapore estranei, maturo. Deve essere di categoria 1[^] e del calibro di 300 grammi, è tollerato solo il 10% di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà, qualità e calibro ed i frutti devono aver raggiunto lo stesso grado di maturazione e devono presentare la stessa colorazione. L'imballo deve essere nuovo e pulito e indicare l'identificazione del prodotto, natura, origine, caratteristiche commerciali e marchio ufficiale di controllo. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature.

Pere: varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Decana. Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato ed essere prive di parassiti animali o vegetali. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore ai cm. 6; il peso del singolo pezzo dovrà essere compreso tra i 150 g e i 180 g.

Pesche, pesche nettarine: (varietà a pasta gialla e a pasta bianca): oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura. Sono ammesse piccoli difetti della buccia purché non pregiudichino l'aspetto generale e la

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

conservazione del frutto. Non sono ammesse aperture a livello del peduncolo. La frutta deve essere: - intera e sana, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; sono comunque accettati prodotti con: difetti della buccia, leggera traccia di insetti o malattie, lievissime lesioni, purché cicatrizzate. - prive di odori e sapori anomali; - con polpa integra e non danneggiata; Il calibro minimo delle pesche non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare g 180.

Prugne/susine: il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. All'apertura non devono presentare tracce di annerimento o di imbrunimento intorno al nocciolo.

Uva: varietà Regina, Italia, Cardinale, Moscato, Pizzuttello. I grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate o marcescenti. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti dalla loro pruina.

Frutta secca oleosa/semi di provenienza nazionale: mandorle, nocciole, noci, castagne, arachidi, pistacchi, pinoli. Periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità. I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Aglio: Gli aglio devono essere di buona qualità e di provenienza nazionale. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere dritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà. Devono essere sode, lisce, di taglia medio - piccola, con poche radici fibrose.

Asparagi: devono essere della varietà bianca o verde. Il diametro minimo dovrà essere di 12 mm per la categoria extra e di 10 mm per le categorie 1 e 2.

Basilico: Deve essere in mazzetti e possedere le seguenti caratteristiche: di buona qualità, con foglie ben sviluppate, turgide, fresche, sane, esenti da tracce di malattia sulle foglie. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni

tali da renderli inadatti al consumo. Puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di umidità esterna anormale, esenti da parassiti, esente da attacchi di parassiti.

Barbabietole: aspetto fresco, colorazione esterna rosso brillante, pulita, senza spaccature, ammaccature o radici secondarie eccessivamente sviluppate, di forma tipica conico-rotondeggiante appiattita al colletto. Può essere commercializzata con foglie, in mazzi o in strati ordinati in imballaggi solitamente 30x50 ma anche "stelata": la sola radice senza la parte vegetativa. In questo caso è sempre presentata in confezioni standard (anche in sacchi da kg 3 o 5) e può essere con successo conservata per settimane.

Deve essere sana e pulita. Le radici sono presentate intere, lisce, non eccessivamente sviluppate, di aspetto fresco e forma regolare leggermente conica (piatta al colletto), non spaccate o screpolate, senza ammaccature, lesioni o abrasioni. Sono escluse quelle affette da marciumi o altre alterazioni fisiologiche. Prive di terra e di ogni altra sostanza estranea. Ben turgida, consistente e non appassita, colorazione esterna rosso brillante, più cupo a completa maturazione. Pasta bianca con evidenti e caratteristici anelli rossi e succosi (colorano intensamente tutto quello con cui vengono a contatto). Dimensioni ottimali comprese tra 5-8 cm di diametro calcolato sulla sezione equatoriale, esenti da ogni odore o sapore estraneo, prive di ogni umidità esterna anormale, se presentate con foglie queste devono essere integre e di aspetto fresco.

Il prodotto è confezionato con cura, lavorazione accurata ed omogenea per origine, cultivar, grado di maturazione, colore e pezzatura. Devono essere raccolte in base alla dimensione specifica della qualità, diametro medio tra i 5 cm e gli 8 cm ed un peso variabile da 100-150 e 200-250 massimo 300 grammi. Non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere fratturate e/o lesionate. Sono esclusi prodotti precotti. Varietà: Tonda di Chioggia.

Broccoli: devono essere di aspetto fresco, interi, sani e puliti. privi di umidità esterne anomale, di odore o sapore estraneo. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti della forma o dello sviluppo e leggero difetto di colorazione. Sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne, ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto. Non dovranno presentare danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo o ammaccature.

Carciofi: Presenteranno le seguenti caratteristiche: capolini sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di sapori e odori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Carote: dovranno essere lisce, intere, sane, consistenti cioè senza alcun segno di rammollimento, non germogliate, né legnose o biforcute; pulite, cioè prive di terra sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezza superiori. Il calibro minimo deve essere di 20 mm di diametro o 50 g di peso, il calibro massimo di 45 mm di diametro o 200 g di peso. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco e bianco avorio, sane, intere, compatte, non sfiorite, esenti da danni di roditori, non intaccate da parassiti, immuni da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

Il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a 14 cm. Potranno essere presentati in due modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo foglioline tenere di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza;
- coronati o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza: le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo di cm. 3 sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Cavoli, verza e cappuccio: dovranno essere di peso non inferiore a g 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati. Cavoli verza con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

Cetrioli: Si devono presentare interi, di forma diritta, sani, di aspetto fresco, turgidi e resistenti, con buccia sottile e consistente, polpa soda e croccante, di sapore fresco e mai amaro. Sono ammissibili leggere deformazioni o curvatura, lievi difetti di colorazione o della buccia, purché cicatrizzati.

Cipolle: I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati, privi di ciuffo radicale, resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi. Non sono ammessi prodotti irradiati.

Fagioli: devono essere muniti del peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. I semi non devono essere farinosi e essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Fagiolini: devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

Finocchi: devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosì, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti. Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle. I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6.

Insalata: Indivia riccia, Lattuga Romana, Songino o Valeriana, Lattuga a cappuccio e Iceberg, lattughino, Radicchio variegato di castelfranco, rosso di Chioggia, Radicchio rosso di treviso tardivo). I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Lattughe (cappuccio, iceberg o brasiliana) **indivie** (gentile, veneziana): i cespi dovranno essere sani interi, puliti e mondati, turgidi, non dovranno essere prefioriti e

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Le tipologie vanno somministrate a rotazione. La pezzatura dovrà essere corrispondente a quella prevista dalla normativa CEE.

Melanzane (striata, perlina, bianca, lunga, tonda, viola): Devono possedere la classica forma e deve possedere le seguenti caratteristiche: essere sana, senza presenza di marciume o alterazioni tali da rendere il prodotto non idoneo al consumo, pulita, priva di sostanze estranee visibili, consistente, turgida, di aspetto fresco, priva di umidità estranea anormale, priva di odore e sapore estranei. Esente da danni di insetti malattia o gelo, esente da muffa, marciume e d altre alterazioni. Giunta a naturale maturazione senza polpa fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo dei semi, munita di calice e peduncolo.

Ortaggi a foglia (coste, erbe, biette, spinaci, prezzemolo): devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

Patate: (patate comuni e patate novelle) dovranno essere di morfologia uniforme. Calibro del tubero: peso minimo 60 g (eccetto le novelle), peso massimo 270 g. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Peperoni: devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. possono essere utilizzate esclusivamente varietà dolci. Sono escluse quelle piccanti.

Piselli: devono essere muniti del peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali. I semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

Porri: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Dovranno essere interi e sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente. Devono essere privi di foglie appassite o flosce, non fioriti, privi di umidità esterna anormale (cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio), privi di odore e/o sapore estranei. La parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza o la metà della parte inguainata. Possono presentare lievi difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di parassiti solo sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto.

Pomodori: dovranno essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona perpendicolare di consistenza e colore visibilmente anomale. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nell'arco di 2-3 giorni. **Devono essere di filiera corta biologica.**

Sedano: varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. Deve presentare le seguenti caratteristiche: fusti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori anormali. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200. Lunghezza da 14 a 21 cm.

Zucca: dovranno essere intere, pulite, di aspetto fresco e ben sviluppate, avere polpa compatta e una maturazione omogenea, prive di umidità esterna anormale ed esenti da odori e/o sapori estranei. Non sono ammessi frutti che presentino spaccatura sulla superficie, macchie o difetti che ne rendano impossibile il consumo, affetti da marciume, con parassiti o attacchi parassitari, danni prodotti dal gelo o bruciature prodotte dal sole.

Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

1.2. Prodotti ortofrutticoli biologici surgelati.

Le materie prime devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali il cui metodo di coltivazione sia certificato biologico e deve soddisfare le norme previste dalla C.E.E. in materia **Non è ammessa, come previsto dalla normativa sul metodo di produzione biologico, la presenza sul prodotto di residui di prodotti fitosanitari. Non sono inoltre consentite aggiunte di additivi.** Devono, inoltre, rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

La presente proposta di capitolato ha per oggetto la fornitura dei seguenti tipi di verdure surgelate:

- piselli fini e finissimi;
- spinaci.

Le verdure d'origine devono essere sane, in buone condizioni igieniche, e i trattamenti precedenti la surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione e a brevissima distanza di tempo dal processo di surgelazione stesso e successivo confezionamento. I prodotti dovranno essere stati sottoposti a surgelazione individuale prima del confezionamento. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite. Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche. Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Piselli

i piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli, piselli macchiati, piselli gialli. Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che

abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante col colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e/o delle radici.

2. Cereali e derivati di origine biologica nazionale.

2.1. Pane Fresco di varie tipologie.

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane bianco aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita: - in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; - in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

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

Il pane deve essere fresco di giornata. Il pane dovrà essere prodotto con lievito madre, farine da agricoltura biologica certificata, meglio se cotto nel forno a legna. Il formato potrà essere a panino o a cassetta.

2.2. Pane grattato.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate al punto 2.1., fette biscottate, crackers o similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. E' sottoposto alla medesima legislazione del pane. Il pane grattugiato verrà fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. È in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto. Deve essere tipico del pangrattato senza odori e colorazioni atipici

2.3. Farina di grano tenero.

Farina 00, 0, 1, 2 e integrale. Le farine di grano tenero devono provenire da colture biologiche italiane e presentare le caratteristiche indicate dalla normativa vigente in materia. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.

2.4. Farina di mais.

Farina biologica italiana ricavata dalla granella di mais. La farina non deve contenere residui di parassiti animali, essere invasa da crittogame o sostanza estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono indicare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

2.5. Fette biscottate, crackers, grissini, crostini.

Prodotti da forno biologici ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di un impasto lievitato con aggiunta di acqua, sale, zuccheri, malto, farine di cereali maltati e senza grassi vegetali diversi dall'olio extra vergine di oliva. Prodotto privo di crusca alimentare.

I CROSTINI DEVONO ESSERE OTTENUTI DALLA LAVORAZIONE DI PANE FRESCO, SUCCESSIVAMENTE TAGLIATO E TOSTATO.

Crostini: devono avere il tipico aspetto del pane tostato

Crackers: devono essere senza sale in superficie
I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.
I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.
I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. N.283 del 23.06.1993

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

“Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno”. I prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa attuale; privi di coloranti ed aromi. I prodotti devono essere freschi.

2.6. Pasta di semola di grano duro.

Pasta di semola di grano duro biologica. La pasta di semola di grano duro dovrà essere essiccata e in perfetto stato di conservazione, dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali o altre infestazioni. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Alla prova di cottura la pasta non dovrà presentarsi, né spappolata, né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciata a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

2.7. Pasta di farro.

I formati di pasta di farro biologica devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli. La pasta deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee; crepe o rotture.

2.8. Gnocchi freschi biologici.

Gnocchi di patate biologici. Prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero “OO” e/o semolino, sale e acqua. Il prodotto deve essere fresco, non surgelato, prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Al consumo non deve risultare gommoso. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere, nel rispetto D.M. n. 209/96, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

2.9. Riso.

E' richiesto l'utilizzo di riso Fino e Superfino, riso semintegrale, riso basmati biologici. La denominazione del riso, gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinate dalla normativa vigente. Il riso dovrà comunque essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e di impurità (come

granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine resistere alla cottura per non meno di quindici minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma; dovrà avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

2.10. Orzo perlato.

Orzo decorticato e perlato biologico. Il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente.

2.11. Farro perlato.

Farro decorticato e spezzato biologico. I grani devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti e insetti; non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc, né frammenti di pietrisco e di steli. La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente. Nel caso del farro spezzato deve essere utilizzata la varietà integrale.

2.12. Miglio.

Miglio biologico in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo caratteristico.

2.13. Cous-cous, semolino

Semola biologica di grano duro lavorata a vapore e poi seccata. Prodotto ottenuto dalla macinazione di rottura di grano o di riso privati di sostanze estranee ed impurità. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Inoltre non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

3. Prodotti origine animale di produzione biologica nazionale.

Carni biologiche fresche, refrigerate, provenienti da animali allevati e macellati in Italia, devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Per la conservazione delle 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. Le carni devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

3.1. Carni avicunicole fresche biologiche.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e deve trattarsi di una carne di classe "A". Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- provenire da animali di I^a qualità, nati e allevati a terra sul territorio nazionale, freschi, provenienti da macelli autorizzati a norma CEE ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie;
- provenire da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione; gli animali non dovranno aver subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non trattati con antibiotici;
- la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, non deve essere avvenuta oltre i 3 giorni, prima della lavorazione e non prima delle 12 h;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- le carni avicunicole, sfuse, 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;
- devono essere trasportate nel completo rispetto delle norme igienico – sanitarie, a temperature adeguate secondo la normativa vigente in materia, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici; essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre; avere una carne di colorito bianco – rosa (tendente al giallo per i polli) di buona consistenza, non flaccida;

3.1.1. Carne di pollo.

Le tipologie richieste sono:

- pollo a busto;
- petto di pollo (senza pelle);
- coscia e sovracoscia di pollo;
- macinato di pollo.

i tagli richiesti devono essere ben toelettati, privi di pelle eccedente le parti anatomiche richieste e totalmente privi di penne e plumole, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere.

3.1.2. Carne di tacchino.

E' richiesto l'utilizzo dei seguenti tagli:

- fesa intera;
- spezzatino;
- macinato;
- fesa di tacchino.

3.1.3. Carne di coniglio.

E' richiesto l'utilizzo dei seguenti tagli:

- posteriore di coniglio.

3.2. Carni bovine fresche biologiche.

Le tipologia richieste sono le seguenti: vitellone, sorana, manzo, scottona. I tagli richiesti sono: scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, lombo. Le carni fresche, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui Regolamento (CE) n. 1249/2008 del 10 dicembre 2008 e successive modifiche. L'etichetta dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente. La carne bovina deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie. La copertura di grasso deve essere di tipo 2 Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti; devono essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso. Inoltre:

- devono essere animali nati, allevati e macellati in Italia;
- aver specificata la provenienza e rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- Riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- La ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- Il peso netto;
- La denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- La data di confezionamento e la data di scadenza;
- Il lotto di produzione;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).

3.3. Carni suine fresche biologiche.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica. Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini biologici di prima qualità nati, allevati e macellati in Italia. Dovranno presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa, ph compreso tra 5,8 e 6,2. Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

4. Uova fresche e pastorizzate.

4.1. Uova biologiche.

Le uova devono essere di categoria A e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Le uova devono provenire da ovaiole di allevamento a terra, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere nazionali e certificati a norma di legge. Le uova dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere fresche di categoria A extra, di guscio bianco/rosso, categoria di peso "M" (medie 53-65 g) per gli asili, "L" (grandi 65-73 g) per la scuola primaria e secondaria, in confezioni originali;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno deciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);

- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione; l'albume dovrà essere chiaro, relativamente fluido nella parte esterna, globoso in quella interna;
- all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e dovrà rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura, il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinza, non dovrà risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo ed albume) non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori estranei.
- non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.
- non contengano residui da concimi chimici e prodotti fitosanitari;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

4.2. Ovoprodotto.

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, di origine nazionale e confezionate con materiale idoneo. In confezioni da L. 1, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione.

5. Prodotti lattiero caseari di produzione biologica nazionale.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

5.1. Latte e Yogurt.

5.1.1. Latte vaccino fresco pastorizzato intero biologico.

Dovrà essere pienamente conforme a tutti i requisiti previsti dal D.M. 9 maggio 1991 n° 185. Dovrà essere consegnato in confezioni da litro.

5.1.2. Yogurt intero biologico.

La fornitura riguarda lo Yogurt di provenienza biologica con l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Possono essere utilizzati esclusivamente prodotti biologici. Caratteristiche qualitative: il latte impiegato deve essere intero, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere additivi e antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti. Il prodotto deve essere ottenuto da latte intero, sottoposto a procedimenti di sanificazione termica e dovrà essere del tipo omogeneo (stirred), inoltre dovrà soddisfare ai requisiti secondo quanto previsto dal rapporto ISTISAN 26/63. Lo yogurt sarà confezionato in vasetti di materiale plastico (idoneo in base alla normativa vigente in tema di sostanze destinate a venire a contatto con gli alimenti) del volume di 125 ml. Sulle singole confezioni dovrà comparire chiaramente la data di scadenza nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente

5.2. Formaggi.

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime e rispettare in toto la normativa vigente in merito. I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati con i requisiti del prodotto tipico o d'origine. Le caratteristiche organolettiche di tali formaggi devono corrispondere a quelle fissate dalle disposizioni legislative vigenti. I formaggi devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura, della durata tipica per il prodotto richiesto. Devono corrispondere alla migliore 1^ qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla cagliatura del latte bovino non margarinato. Non devono avere aggiunte di farine, patate, fecola ecc. né di aromi per il conferimento di odori e sapori tipici. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Devono corrispondere

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

ai requisiti fissati dalla normativa vigente e avere sempre la data di scadenza e l'etichetta deve essere a norma di legge. Il confezionamento dei formaggi dovrà essere sottovuoto.

5.2.1. Formaggi freschi di produzione nazionale.

Mozzarella biologica. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici vivi, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido; devono essere fornite confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza; le mozzarelle dovranno essere confezionate in bustine monoporzioni da 100 gr e 125 gr. Deve essere fornita in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

Stracchino biologico. Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione. Individuato dalla denominazione crescenza maturo ha un contenuto di circa: 25% di grasso; 17% di sostanze proteiche; 4% di ceneri. Sulle confezioni deve essere annotata la data di scadenza.

Ricotta biologica. Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza. Si richiede che la ricotta abbia: un tenore di grasso s.t.q. 20% circa; un'umidità non superiore a 60-65%; additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico. La ricotta deve presentarsi con buone caratteristiche microbiologiche.

Casatella biologica. Formaggio fresco dal sapore dolce, prodotto con latte intero di mucca pastorizzato. Deve avere buona consistenza e cremosità, e non deve risultare attaccato all'involucro. Deve presentare odore, colore e sapore esenti da difetti dovuti a irrancidimento, erroneo controllo delle temperature, cattivo stoccaggio o altre cause.

Crescenza biologica. Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza

aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Robiola Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con latte intero di vacca, fornita in vaschette sigillate monoporzione da 50-60g, a seconda delle richieste del Comune. La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.

Formaggio fresco spalmabile Prodotto ottenuto esclusivamente da latte vaccino composto da caglio, sale e fermenti lattici. L'aspetto della pasta dev'essere cremoso, morbido, bianco e compatto, dal sapore gradevole e fresco.

5.2.2. Formaggi semistagionati e stagionati di produzione nazionale, burro.

Parmigiano Reggiano biologico DOP (stagionatura non inferiore a 18 mesi) Deve rispondere ai requisiti previsto dalla normativa vigente. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il formaggio deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

Asiago Nei dati del prodotto devono essere indicate: la zona di produzione; la percentuale di grasso sulla sostanza secca.

Latteria Formaggio derivato da latte vaccino intero. Non richiede stagionatura. È un formaggio semiduro pronto per il consumo dopo un breve periodo di maturazione (in genere inferiore a trenta giorni). Ha pasta chiara con occhiatura regolare, gusto morbido e delicato che, con una stagionatura più prolungata, acquista una maggiore sapidità.

Caciottina Prodotto a base di latte vaccino e di pecora. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Cansiglio. Formaggio prodotto con latte intero da agricoltura biologica ottenuto da mucche di razza Bruno Alpine.

Pecorino. Dal gusto dolce deve essere preparato con puro latte ovino e salatura a secco. Formaggio grasso di breve o media stagionatura, a pasta semidura o dura. Il

Veneto vanta un'ottima produzione di qualità di pecorino, nella provincia di Padova e di Vicenza. Viene prodotto quasi tutto l'anno.

Segnaliamo due prodotti tipici. Il pecorino dei Berici, fresco di 60 giorni, ha una pasta morbida, elastica, colore bianco paglierino, senza occhiatura. La crosta è sottile. Il sapore dolce e delicato, risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione. Il pecorino fresco di Malga è prodotto esclusivamente con latte intero crudo di pecora, il sapore è dolce e non piccante. Viene prodotto nelle malghe vicentine durante il periodo dell'alpeggio nei comuni dell'Altopiano di Asiago.

Burro. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino centrifugato. La modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve essere di gusto rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare le seguenti caratteristiche: sostanza grassa: non inferiore all'82%; umidità: non inferiore al 16%; agente di conservazione consentito: sale comune; acidità in acido oleico: inferiore a 0.5 %. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C.

6. Condimenti di produzione biologica nazionale.

6.1. Olio biologico.

Olio biologico extra vergine di oliva spremuto a freddo. Deve trattarsi di olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo". Gli oli di oliva extra vergini spremuti a freddo dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), in perfetto stato di conservazione, dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Dovranno avere le caratteristiche chimiche e

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

organolettiche stabilite dalla normativa vigente per la categoria denominata "olio extravergine d'oliva".

Aceto di mele biologico. Deriva dal sidro di mele biologiche selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4,5-5%). Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura.

7. Alimenti conservati e secchi di produzione biologica nazionale.

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, confezionamento, dei prodotti debbono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso loro, il peso netto e del contenuto sgocciolato.

7.1. Pomodori pelati.

Pomodori biologici maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

7.2. Passata di pomodoro.

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano a maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

7.3. Legumi secchi di provenienza nazionale.

Legumi secchi (lenticchie, piselli, fave, ceci, fagioli, soia): devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente

essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Deve essere prevista la fornitura di lenticchie (nelle varietà rossa, verde, marrone) di varietà piccola mignon 2-6 mm, ceci, fagioli (cannellini, borlotti), piselli (anche spezzati), soia. Dove necessario anche nella forma spezzata.

Budino cacao/vaniglia Si intende prodotto confezionato con latte fresco biologico pastorizzato, zucchero, panna, cacao, amido di mais, addensanti e sale. Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli. Sono da escludere prodotti contenenti grassi vegetali, coloranti non naturali, conservanti. Devono essere forniti in confezioni monodose da circa 100 - 125 g. L'etichettatura e le confezioni devono rispettare la normativa vigente.

Purea biologica di frutta. Dev'essere composto da frutta di prima qualità coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Non deve contenere additivi, coloranti e dolcificanti artificiali.

Budino biologico di soia/riso cacao/vaniglia e yogurt di soya.

Prodotti biologici sostitutivi del latte. È una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio ed il latte senza proteine del latte vaccino.

Cacao biologico in polvere. Prodotto ottenuto dalla macinazione di semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto e d elementi della corteccia del seme. Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Miele biologico: vergine italiano di un unico fiore.

Marmellata o confettura di frutta "extra" biologica di provenienza italiana: dovrà essere preparata senza zucchero raffinato ma con succo d'uva o simili. Debbono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti.

The deteinato biologico: in filtro o sfuso.

Erbe e frutta per infusi biologici in filtro o sfusi.

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

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini Comune di Venezia.

Nettari, succhi e polpa di frutta al 100% biologici: devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa, preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Devono essere forniti in gusti vari.

Allegato 2 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI CONVENZIONALI NON BIOLOGICI.

Linee di Indirizzo per lo sviluppo del Servizio di Refezione Scolastica e per la Stesura del Capitolato d'Appalto. Comitati Mensa, Utenti e Cittadini
Comune di Venezia.

L'appalto in essere fornisce le seguenti derrate non biologiche: carne di tacchino, lonza di suino, prosciutto cotto, pesce, bastoncini di filetto di merluzzo, aceto di vino, budino al cacao, ravioli ricotta e spinaci, succo di limone, tonno sott'olio, pane tipo "0", prodotti per celiaci.

Viste le scelte finora operate restano definite le seguenti derrate convenzionali non biologiche.

Aceto di vino. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a quanto previsto dalla legge in materia.

Aceto balsamico. Deve essere uno sciroppo scorrevole (ne troppo denso ne troppo liquido) di colore scuro, carico e lucente, senza coloranti, conservanti e caramello (E150). Non dovrà contenere amido (modificato o nativo), sciroppo di glucosio o fruttosio, pectina, gomma di guar, xantano, semi di carruba ecc. e preferibilmente senza solfiti.

Sale iodato marino. Grosso e fine, anche integrale, senza additivi e antiagglomerati. La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti chimici-fisici-ambientali.

Polvere lievitante per dolci. Da utilizzare per la preparazione di dolci in loco.

Cioccolato extra al latte e fondente. Il prodotto dovrà essere costituito da pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte (se al latte). Il cioccolato dovrà essere extra cioè con minimo il 45% di cacao e il 28% di burro di cacao. Non potrà contenere altri grassi vegetali ad eccezione del burro di cacao.

Acqua minerale. Deve essere di fonte naturale, di origine nazionale, con sapore e odore gradevole, imbottigliata all'origine in bottiglie precedentemente sterilizzate munite di capsula ermetica e di etichette dichiarante le caratteristiche analitiche dell'acqua. La fornitura deve riguardare acqua non gassata in bottiglie di vetro con vuoto a rendere. L'acqua deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 500 mg/l.
- l'acqua potrà essere fornita del tipo minerale naturale;
- Nitrati inferiori a 5mg/l
- Nitriti assenti
- Sodio non superiore a 20ml/l

Fesa di tacchino arrosto: deve essere dichiarato non addizionato di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Prosciutto cotto alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza l'aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatore di sapidità (glutammato di sodio). Devono essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di colore 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, aroma naturali (D.M. 21 settembre 2005).

Prosciutto crudo con disciplinare DOP
Bresaola punta d'anca della Valtellina con disciplinare IGP
Speck con disciplinare DOP

Prodotti per celiaci e diete speciali. Anche i prodotti destinati alle diete speciali dovranno rispondere a requisiti di qualità: nutrizionale, sensoriale, igienici sanitario, di servizio, ambientale.

Dovranno essere fornite e tenute agli atti le corrispondenti schede tecniche. Dovrà essere garantita la massima varietà alimentare all'interno di ogni dieta (esempio diversi formati di pasta priva di glutine o aproteica, diversi prodotti da forno dolci e salati privi di lattosio...), per permettere una dieta varia ed equilibrata. I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

Tutti i prodotti destinati alla produzione dei pasti per celiaci dovranno essere privi di glutine, inseriti nel Prontuario AIC, notificati con il D. Lgs. 111/92 del Ministero della Salute, con marchio a spiga barrata e comunque con dizione "non contiene fonti di glutine".

Oltre ai prodotti del presente Capitolato, citati nel Prontuario AIC quindi utilizzabili per il confezionamento dei pasti dedicati, potranno essere approvvigionati i sottoindicati prodotti per celiaci: Farina e farina per dolci, Fette tostate, Gallette di riso e di mais, di patate, Merendine, Pane e pan grattato, Pasta in formati vari.

Si raccomanda che le forniture scelte prediligano prodotti esenti da olii di palma, grassi idrogenati, conservanti e coloranti non ammessi in generale nel presente capitolato così pure la quarta e quinta gamma.