

ALLEGATO 1 MENU' E COTTURE

ARTICOLO 1 SISTEMA PER ISCRIZIONE AL SERVIZIO, RILEVAZIONE PRESENZE– RAPPORTI CON L'UTENZA ED AUTORIZZAZIONI PER DIETE SPECIALI ED "ETICO- RELIGIOSE".

L'iscrizione al servizio refezione, sarà a carico del Comune.

L'iscrizione al servizio è requisito necessario per la fruizione del servizio medesimo. Ogni successivo aggiornamento o modifica dei dati è effettuato a cura del Comune. Il Comune è titolare del corretto trattamento dei dati, in conformità alla vigente normativa in tema di Privacy (gdbr 279/2019).

La banca dati e l'intero sistema adottato devono garantire la massima protezione dei dati trattati.

Prenotazione pasti e controllo presenze: L' Istituto Comprensivo è tenuto alla rilevazione giornaliera del numero dei presenti/assenti per ogni classe e si è impegnato alla comunicazione al centro cottura entro le ore 9.00 del numero dei pasti da fornire, con relativa dieta all'I.A.;

le modalità e procedure di comunicazione potranno essere modificate nel corso del periodo contrattuale per adeguarle ad eventuali esigenze emerse nel corso di attuazione dei servizi, previo parere favorevole del Comune.

Ai fini dell'applicazione di un regime alimentare diverso da quello previsto nei menù standard (applicazione dei menu etico religiosi ecc.) è onere dell'aggiudicatario raccogliere all'inizio del servizio (ed eventualmente durante lo svolgimento del servizio medesimo) tutte le richieste dei soggetti esercenti la responsabilità genitoriale degli utenti.

Si precisa che, è onere dell'aggiudicatario raccogliere tutte le richieste dei soggetti aventi la responsabilità genitoriale degli utenti, nel caso di diete speciali, etico-religiose ecc.

L'aggiudicatario deve inoltrare tali richieste agli uffici comunali in formato cartaceo oppure tramite mail.

ARTICOLO 2 MENÙ E SUE VARIAZIONI

I pasti devono essere composti nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti per i servizi di ristorazione scolastica (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di secondo grado) di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) (si veda successivo art. 7 del presente documento).

I pasti devono essere confezionati, inoltre, nel rispetto delle tabelle sotto riportate, in sede di gara saranno valutate eventuali proposte migliorative da illustrare e motivare dettagliatamente.

TABELLA 1-apporti raccomandati di energia-

Apporti raccomandati	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di primo grado
Energia relativa al 35%energia giornaliera	440-640 Kcal	520-810 Kcal	700-830 Kcal
Proteine corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24g	13-30g	18-31g
Rapporto fra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi corrispondenti al30%dell'energia del pasto	15-21g	18-27g	23-28g
di cui saturi	5-7g	6-9g	8-9g
Carboidrati corrispondenti al 55-60% del pasto	60-95g	75-120g	95-125g
di cui zuccheri semplici	11-24	13-30	18-31
Ferro	5mg	6mg	9mg
Calcio	280mg	350mg	420mg
Fibra			

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LRAN) sono diversificati per sesso, età e livello di attività fisica. Nella tabella i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

TABELLA2- Frequenze consumo alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica-

Alimento/ gruppo alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta,riso,orzo,mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi(anche con piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, etc...)	1 volta a settimana

I menù devono essere articolati su 5 settimane composte di 5 giorni ed ogni giornata deve avere un contenuto diverso, essere differenziati in base alla stagionalità in menù estivo e menù invernale ed essere corredati dalle relative ricette, elenco materie prime e modalità di cottura.

Le tabelle sopra citate si applicheranno a tutti i pasti previsti (colazione e pranzo) nell'erogazione del servizio.

Variazioni di menù sono consentite, previa comunicazione al Comune, solo in caso di eventi eccezionali e/o di cause di forza maggiore, per il blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive, tempestivamente al Comune.

L'I.A. in casi eccezionali si impegna a fornire un cestino freddo o ad erogare un menù alternativo, previa comunicazione scritta motivata, da inviare tempestivamente al Comune.

In caso di ricorrenze speciali è consentita la variazione del menù solo previa autorizzazione del Comune.

Il Comune potrà richiedere modifiche al menù a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza. I menù inoltre potranno essere mutati su indicazione del Comune o dell'Autorità sanitaria in accordo con la I.A.

ARTICOLO 3 MENÙ PER DIETE LEGGERE

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di preparazione di pasti secondo diete leggere che non necessitano di prescrizione medica se non si protraggono più di due settimane, rivolte a soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori e secondari (p.es. "acetone"), disordini alimentari, enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi di diverso grado (p.es. sindromi postinfluenzali). L'I.A. dovrà garantire, in caso di indisposizione degli utenti, una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". Gli alimenti e i condimenti dovranno seguire le indicazioni contenute nelle "Linee Guida della Regione Emilia Romagna per la ristorazione scolastica" e di eventuali direttive Ausl. Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ARTICOLO 4 MENÙ PER DIETE SPECIALI

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico. Le diete speciali dovranno essere valutate/validate dall'ASSR (Agenzia per i servizi sanitari Regionali) di competenza, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione scolastica della Regione Emilia Romagna. Il menù per le diete speciali deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più simile possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale. L'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, specifiche per ogni bambino, facendo riferimento alle tabelle dietetiche. Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli

ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Le diete speciali che lo richiedano, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia), **devono rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 e contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute**

– il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il Centro Cottura e se cartaceo o non online, dovrà essere periodicamente aggiornato. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. La distribuzione delle diete speciali deve avvenire ed essere terminata prima dello scodellamento generale. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. L'obbligo del Comune di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla I.A., senza costi aggiuntivi. La loro produzione deve essere gestita attraverso il Sistema di Autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento di cui all'art. 25. La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015. 13

ARTICOLO 5 MENÙ PER DIETE “ETICO-RELIGIOSE” E PER IDIOSINCRASIA

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di diete motivate da ragioni etico religiose e in particolare:

1. Dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio o altra tipologia di carne prevista dall'orientamento religioso, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio;
2. Dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, è possibile la sostituzione sempre con legumi.

3. Diete per idiosincrasie: diete che richiedono l'esclusione di alcuni alimenti per disgusto comprovato che provoca rifiuto continuo.

Le diete etico-religiose potranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'I.A., sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato e formato in materia, dovrà elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Il menù per le diete etico-religiose deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più simile possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale. L'obbligo del Comune di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla I.A., senza costi aggiuntivi. La loro produzione deve essere gestita attraverso il Sistema di Autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento di cui all'art. 26. La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

ARTICOLO 6 CESTINI FREDDI PER GITE – MERENDE

L'I.A. dovrà predisporre, su richiesta, la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dal Comune con una settimana di anticipo. I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare nel rispetto delle indicazioni alimentari previste per i menu e tabelle di riferimento.

ARTICOLO 7 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione per tutte le scuole dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa italiana e comunitaria vigente e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 8 delle

linee guida fissate dalla Regione Emilia Romagna e delle direttive sanitarie nonché dai Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione di cui al DM 65/2020.

L.A. dovrà altresì uniformarsi alle eventuali modificazioni e integrazioni che interverranno e dovranno essere conformi ai requisiti

L'I.A. dovrà garantire l'impiego di materie prime stagionali, privilegiare cotture al forno, al vapore o che comunque riducano al minimo l'utilizzo di grassi e prevedere grammature adeguate alle fasce di età.

Le grammature riportate dovranno riferirsi all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

I pasti dovranno essere composti in applicazione della legge regionale 29/2002 e ss. Modifiche al Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/03 ed i criteri minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020:

- Nessun alimento potrà contenere OGM a lotta integrate .
- I prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

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

Frutta, ortaggi, legume e cereal (biologici per almeno il 50%);

Carne bovina (biologica per almeno il 50% in peso);

Carne suina (biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione di conformità)

Carne avicola: (biologica per almeno il 20% di **peso**)

Nell'asilo nido la carne omogenizzata deve essere biologica.

Commentato [CP1]: Questa parte in giallo è ripresa dai CAM, dovete controllarle se va bene.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta” nè prefritta, nè preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

L’appaltatore è tenuto ad utilizzare i prodotti biologici per le categorie merceologiche pasta di semola, latte e derivati, passata di pomodoro, olio d’oliva extravergine, merende quali crackers, stregchette, grissini e frutta e verdura. In caso di fornitura difforme la stessa potrà essere motivata solo per irreperibilità del prodotto sul mercato. Con particolare alla frutta e alla verdura fresca potranno in alternativa essere utilizzati prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata nonché individuati prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92 e altre normative pertinenti.

Tutti i prodotti di origine zootecnica devono provenire da animali alimentati con mangimi NON OGM ai sensi del Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1831/03.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere controllati e certificati in conformità al Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08.

I prodotti da agricoltura integrata devono essere ottenuti nel rispetto di disciplinari regionali o nazionali esistenti, in accordo con la norma UNI 11233:2007 e/o sottoposti a certificazioni volontarie accreditate ai sensi della norma EN 45011

L’I.A. provvederà all’affissione dei menù stagionali all’interno dei refettori, oltre che alla trasmissione all’Ufficio Istruzione del Comune.

ARTICOLO 10 MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante. È escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

La I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

Effettuare lo scongelamento delle derrate tra 0 e 4 gradi centigradi salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;

Cuocere tutte le verdure per i contorni a vapore o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta;

La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente;

La protezione delle derrate parzialmente utilizzate, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare priva di PVC;

I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua, senza utilizzo di bicarbonato;

La carne trita dovrà essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +2°C);

Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);

Non congelare mai materie prime acquistate fresche;

Tutti i prodotti congelati e surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati a temperatura compresa tra 0° e +4° C;

È escluso il ricorso a frittture, che dovranno essere sostituite con cottura al forno;

Non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;

Utilizzare esclusivamente olio extra-vergine per condimenti a crudo e a cotto l'utilizzo del burro è ammesso solo per preparazioni tradizionali (besciamella e risotto);

La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;

Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico e contenenti grassi idrogenati;

Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione ad eccezione di mondatura delle verdure e preparazione della carne;

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;

Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

Se non viene utilizzato un abbattitore di temperatura, tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. È ammessa la cottura seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata di 0°C +4°C dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e ragù per lasagne;

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi