



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

***Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"***

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

***Ottobre 2013***



## INDICE

<b>PREMESSA</b> .....	7
<b>1. LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE</b> .....	<b>8</b>
1.1. <b>INTRODUZIONE</b> .....	8
1.2. <b>I SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI PER GLI ANZIANI</b> .....	9
1.3. <b>OBIETTIVI</b> .....	10
1.4. <b>DESTINATARI</b> .....	10
1.5. <b>CONTENUTI</b> .....	11
<b>2. NUTRIZIONE NELL'ANZIANO</b> .....	<b>11</b>
2.1. <b>FABBISOGNI</b> .....	11
2.2. <b>LA MALNUTRIZIONE NELL'ANZIANO</b> .....	14
<b>3. IL PRONTUARIO DIETETICO</b> .....	18
3.1. <b>PREMESSA</b> .....	18
3.2. <b>Che cosa è il Prontuario Dietetico</b> .....	18
3.3. <b>Esempio di Prontuario Dietetico</b> .....	20
<b>4. CRITERI DI ELABORAZIONE DI UN MENU' BASE</b> .....	22
4.1. <b>Indicazioni pratiche per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti</b> .....	22
4.2. <b>Indicazioni pratiche per la prevenzione della disidratazione</b> .....	24
4.3. <b>Elaborazione dei menù e del ricettario</b> .....	24
4.4. <b>Scheda di Identificazione Nutrizionale (S.I.N.) degli ospiti</b> .....	24
4.5. <b>Scheda di prenotazione</b> .....	25
<b>5. GRUPPI DI ALIMENTI</b> .....	<b>26</b>
<b>6. TIPOLOGIA ALIMENTI</b> .....	<b>28</b>
<b>7. PASTI VEICOLATI A DOMICILIO</b> .....	<b>30</b>
<b>8. FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE ADDETTO ALLA CUCINA ED ALL'ASSISTENZA</b> .....	<b>31</b>
<b>9. GLOSSARIO</b> .....	<b>32</b>
<b>10. BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>33</b>
<b>ALLEGATO A1</b> .....	<b>36</b>
<b>CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE</b> .....	<b>37</b>
<b>1. PREMESSA</b> .....	37
<b>2. TIPOLOGIE DI GARE DI APPALTO</b> .....	37
<b>3. ANALISI DEL COSTO PASTO</b> .....	37
<b>4. LINEE GUIDA GENERALI PER LA STESURA DI UN CAPITOLATO DI APPALTO</b> .....	40
4.1. <b>Cucina</b> .....	40
4.2. <b>Personale</b> .....	41
4.3. <b>Tabelle dietetiche</b> .....	41
4.4. <b>Servizio</b> .....	41
4.5. <b>Preparazione e modalità di cottura</b> .....	41
4.6. <b>Tipologia alimenti</b> .....	41
4.7. <b>Ubicazione del Centro Cottura e Distribuzione pasti veicolati domiciliari</b> .....	42
4.8. <b>Fornitura materie prime</b> .....	43
4.9. <b>Operazioni di pulizia e di manutenzione</b> .....	44
4.10. <b>Destinatari</b> .....	44
4.11. <b>Durata contratto</b> .....	44
4.12. <b>Controlli e penalità</b> .....	44
<b>5. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE</b> .....	44

5.1. TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'.....	45
<b>6 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI ALLA SOMMINISTRAZIONE O AL CONSUMO.....</b>	<b>48</b>
<b>INDICAZIONE PURAMENTE ESEMPLIFICATIVA PER LA REDAZIONE DI UN CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE .....</b>	<b>61</b>
<b>7. SCHEDE PRODOTTI.....</b>	<b>72</b>
7.1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	74
7.2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	77
7.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA .....	84
7.4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO.....	92
7.5. PRODOTTI VARI.....	98
7.6. PRODOTTI SURGELATI.....	107
7.7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA.....	111
7.8. ACQUA POTABILE.....	113
7.9 SCEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI.....	117
7.10 SCHEDE PRODOTTI ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI.....	120
<b>ALLEGATO A2 .....</b>	<b>122</b>
PRONTUARIO DIETETICO.....	123
<b>ALLEGATO A3 .....</b>	<b>130</b>
“ MUST “ TEST DI SCREENING PER ADULTI A RISCHIO MALNUTRIZIONE .....	131
<b>ALLEGATO A4 .....</b>	<b>136</b>
PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DELLA DISFAGIA IN 5 FASI.....	137
<b>ALLEGATO A5 .....</b>	<b>143</b>
SCHEDE RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO .....	144
<b>ALLEGATO A6 .....</b>	<b>150</b>
<b>CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE ADDETTO ALLA CUCINA ED ALL'ASSISTENZA .....</b>	<b>151</b>

## SECONDA EDIZIONE

**Documento redatto a cura del gruppo di lavoro "Nutrizione":**

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

CHILESE SAVERIO Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 4 Alto Vicentino - Thiene

CHIOFFI LINDA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 20 - Verona

CIBIN MONICA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 19 - Adria

CORA OSCAR Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 1 - Belluno

CORTESE LUCIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 15 – Cittadella - Camposampiero

COSTA FIORELLA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 18 - Rovigo

GALESSO RICCARDO Regione Veneto Direzione per  
la Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti Nutrizione e  
Acqua

GAMBALONGA ANNARITA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 1 Belluno

PALLINI PAOLO Servizio di Dietetica e  
Nutrizione Clinica U.O.C. di Gastroenterologia - ULSS N.  
12 - Venezia

REBUFFI STEFANIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 9 - Treviso

TESSARI STEFANIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 16 - Padova

TRONCON MARIA LUIGIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 2 - Feltre

TURCATO PATRIZIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 21 - Legnago

VANZO ANGIOLA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 6 - Vicenza

ZAGO FIORELLA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 12 - Venezia

### **Hanno collaborato al documento:**

ALBA BRUNA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 4 Alto Vicentino – Thiene

SCARATO LUCA D.S.S. Sud Est - ULSS N. 6 -  
Vicenza

SCREMIN SILVIA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 6 Vicenza

VIO PIERO Regione Veneto Direzione per  
la Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti Nutrizione e  
Acqua

BUZZACARO ELISABETTA Servizio Igiene Alimenti e  
Nutrizione - ULSS N. 4 Alto Vicentino – Thiene

***Si ringraziano per le osservazioni, i suggerimenti e i contributi:***

BERNARDI ANNAMARIA                      Direttore    Nefrologia,  
Dialisi e Nutrizione Clinica - Ospedale di Rovigo – ULSS  
N. 18 - Rovigo

CAREGARO LORENZA                      Servizio di Dietetica e  
Nutrizione Clinica - Policlinico Universitario - Padova

LAZZARETTO MARIA LORETTA    Medico                      Medicina  
Generale – ULSS N. 3 – Bassano D.G.

PACCAGNELLA AGOSTINO              Servizio di Dietetica e  
Nutrizione Clinica – ULSS n. 9 - Treviso

RONZANI GIOVANNI                      U.O.S. Dietetica e  
Nutrizione Clinica – ULSS N. 5 – Montecchio Maggiore  
(VI)

***Si ringrazia per la collaborazione e per la sperimentazione delle Linee di Indirizzo l' IPAB di Vicenza Proti Salvi Trento rappresentati dal Presidente Gerardo Meridio e dal gruppo di lavoro:***

INDRACCOLO AMBRA    Direttore    settore    economico  
finanziario e provveditorato

BONIN SILVIA                      Logopedista

DALLA STELLA GIORGIO    Uff. Formazione

DE BASTIANI ALBERTO    Resp. Uff. Ristorazione e  
HACCP

GHERARDI PIETRO    Coordinatore Centri Cottura

GRAMOLA VALENTINO    Coordinatore reparto 1° San  
Camillo

***Si ringrazia per la collaborazione la Direzione Politiche Agricole di mercato della Regione Veneto***

## PREMESSA

“I consumatori manifestano una crescente attenzione per il valore nutrizionale degli alimenti che acquistano e si avverte sempre di più la necessità di fornire informazioni corrette sugli alimenti che consumano” (Libro Bianco sulla sicurezza alimentare).

La sicurezza alimentare, oltre che garantire cibi igienicamente idonei, deve provvedere anche alla promozione della sicurezza nutrizionale sviluppando strategie interdisciplinari; la ristorazione collettiva in particolare nei contesti scolastici e di comunità è un settore d'intervento sempre più ampio a livello di azioni preventive finalizzate a garantire la sicurezza degli utenti, sotto l'aspetto igienico sanitario e nutrizionale dei pasti somministrati.

Il Decreto Ministeriale 16 ottobre 1998 “Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle aziende sanitarie locali” individua fra le competenze dei S.I.A.N., gli interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva, ovvero: “predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari, Unità Operativa Igiene Alimenti e Bevande)”.

Nell'ambito dei Piani Triennali Sicurezza Alimentare 2002-2004, 2005-2007 e 2008-2010 della Regione Veneto, che hanno fra gli obiettivi generali la promozione della sicurezza alimentare e nutrizionale e fra gli obiettivi specifici anche quello di favorire gli interventi di prevenzione nutrizionale nella produzione alimentare e nella ristorazione collettiva, il Gruppo di Lavoro “Nutrizione” ha elaborato e presentato al Servizio Igiene Alimenti Nutrizione e Acque della Regione Veneto il presente documento contenente una proposta di Linee di Indirizzo per la Ristorazione delle Strutture Residenziali Extraospedaliere.

Il lavoro è stato svolto in un periodo di circa 10 mesi, da un team interdisciplinare di professionisti (dietiste, biologi, medici, veterinari) afferenti al Gruppo di Lavoro 8 Nutrizione, che operano nei SIAN e in Presidi Ospedalieri della Regione Veneto ed è conseguente e complementare a quello per le “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” (DGRV n. 3883 del 31/12/2003 e successivo aggiornamento di cui al Decreto Regione veneto Direzione per la Prevenzione n. 517 del 30/12/2003).

Le tematiche sono state sviluppate in chiave di strumento di indirizzo e supporto metodologico atto a promuovere standard di qualità del servizio di ristorazione delle strutture residenziali extraospedaliere e non ad imporre specifiche scelte organizzative, in sintonia con la Legge Regionale n. 6 / 2002 “ Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza”

E' importante che sulla base di queste raccomandazioni la struttura singola possa tendere ad un miglioramento continuo della qualità del servizio di ristorazione, trasferendo i contenuti tecnici in un proprio piano aziendale basato sia su strategie di sicurezza e qualità che sulla soddisfazione dell'utente.

L'istituto dell'accreditamento è definito dal Piano Sanitario Nazionale 1998-2000 quale uno degli strumenti per la garanzia dei livelli di assistenza in quanto *“risponde all'esigenza di operare il processo di selezione degli erogatori attraverso criteri di qualità dell'assistenza”* e *“rappresenta il presupposto per l'individuazione dei soggetti che, secondo appositi accordi negoziali, concorrono alla erogazione delle prestazioni previste dai piani annuali e pluriennali di attività elaborati dalle Aziende U.L.S.S.”*

Queste Linee di indirizzo potranno essere un valido strumento per l'accreditamento delle strutture per anziani per quanto riguarda l'aspetto alberghiero e il comfort nutrizionale dell'anziano.

Assessore alle politiche  
sanitarie della Regione  
Veneto  
**Luca Coletto**

# 1. LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE

## 1.1. INTRODUZIONE

In Italia, come in molti Paesi occidentali, la popolazione anziana (per definizione d'età superiore ai 65 anni) è in netto aumento; il dato nazionale percentuale per gli "ultrasessantacinquenni" è del 18,69% della popolazione totale.

Nella classifica internazionale dei Paesi che nel prossimo cinquantennio risultano più esposti all'invecchiamento della popolazione, l'Italia è al secondo posto, subito dopo il Giappone (dati O.M.S.) Il principale fattore responsabile dell'invecchiamento del Paese, non è tanto l'allungamento della vita degli individui quanto il crollo del tasso di fecondità verificatosi nel decennio 1975-85. (dal "libro bianco sul Welfare" – Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali). Meno citato e meno conosciuto è l'aumento dei "vecchi più vecchi", che dal 1950 si sono quadruplicati e che nel 2025 costituiranno un sesto di tutta la popolazione oltre i 65 anni. Particolarmente rilevante è il fatto che, in qualsiasi parte del mondo e anche in Italia, il gruppo degli ultraottantenni sta aumentando due volte più rapidamente del gruppo dei 65 anni. Gli anziani in toto costituiscono comunque l'80% della totalità dei soggetti con deficit funzionali e non autosufficienti. Non è tanto la singola patologia che porta l'anziano alla mancanza di autosufficienza, e quindi all'aumentata richiesta assistenziale, ma è la disabilità che risulta perlopiù dalla comorbidità e dall'influenza di fattori socio-economici, quali la povertà, l'isolamento, il cambiamento di ruolo sociale dopo il pensionamento.

L'aumento della speranza di vita è un fenomeno universale e la quantificazione dei periodi di vita che verranno trascorsi con disabilità e necessità di assistenza sono gli indicatori più significativi che i politici sanitari dovrebbero utilizzare per la pianificazione dei servizi assistenziali. In termini pratici "l'invecchiamento della popolazione", ha fatto emergere due problemi principali, a cui il sistema assistenziale italiano è chiamato con urgenza a far fronte:

- da un lato è cresciuto il numero degli anziani che vivono soli o per i quali la rete dei sostegni familiari si è indebolita;
- dall'altro è aumentato il numero di soggetti esposti al rischio di perdere autosufficienza fisica o psichica.

Attualmente nel Nord Italia quasi il 10% della popolazione ha più di 75 anni (poco meno nel Sud del Paese) e la disabilità in questa fascia di popolazione raggiunge il 30%. (Fonte EURISPES).

Il fenomeno dell'invecchiamento della popolazione interessa tutto il mondo, ma in particolare i paesi industrializzati. La popolazione femminile è la più interessata da bisogni d'assistenza avendo, le donne, una aspettativa di vita più alta.

Nella classe d'età 60-64 il rapporto tra uomini e donne è analogo, mentre nella classe 80-84 la popolazione maschile è la metà di quella femminile e tra i 90-94 il rapporto maschi/femmine diventa di 1 a 3.

La questione ha importanti implicazioni sulle problematiche assistenziali in quanto, da un punto di vista gerontologico, le donne anziane sono soggette a livelli più elevati di disabilità dei coetanei maschi mentre, dal lato socio-economico, si ritrovano spesso a vivere sole.

Il Veneto si colloca al tredicesimo posto tra le regioni italiane per l'incidenza d'ultra sessantacinquenni sul totale della popolazione, con una quota di 75enni ed oltre sul totale pari all'8%.

Le due province venete in cui la presenza anziana è più consistente sono Belluno e Rovigo, con il 10,2% e il 9,5% di ultra-75enni sul totale. La provincia più "giovane" è invece Vicenza. I dati dell'Osservatorio anziani mostrano come, al 31 dicembre 2001, l'indice di vecchiaia, dato dal rapporto tra la popolazione anziana (sopra i 65 anni) e la popolazione più giovane (sotto i 15 anni) sia sistematicamente superiore a 100. Questo significa che, per ogni 100 persone con meno di 15 anni in Veneto ci sono mediamente 135 persone con più di 65 anni.

L'indice di vecchiaia è più basso in provincia di Vicenza (111,5%) mentre è particolarmente alto in provincia di Rovigo.

Un dato significativo è dato dalle previsioni ISTAT in base alle quali la popolazione anziana (sopra 65 anni) raddoppierà il suo peso sul totale della popolazione nei prossimi 30 anni, passando tra il 2000 e il 2030 da poco meno del 18% a quasi il 33% sul totale, con un importante aumento dei grandi anziani (gli anziani con oltre 85 anni) a fronte di un parallelo decremento degli anziani della classe di età più bassa (65-74 anni).



Popolazione Veneto anno 2002 fonte ISTAT			
Sesso	Maschi	Femmine	Totale
Pop. Totale	2.233.320	2.344.088	4.577.408
Pop. > 65	337.787	509.220	847.007
%	15,12	21,71	18,05
Popolazione Veneto anno 2002 fonte ISTAT			
Pop. 65 / 74	204.381	249.403	453.784
Pop. > 75	133.406	259.817	393.223

## 1.2. I SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI PER GLI ANZIANI

Le politiche assistenziali rivolte agli anziani a livello di Unione Europea sono declinate sul criterio della domiciliarità sia per il crescere della popolazione anziana che per il tentativo di tenere sotto controllo l'espansione della spesa pubblica. All'interno di tale contesto la Regione Veneto ha indirizzato le politiche assistenziali in linea con tale orientamento, ponendo l'accento sulla domiciliarità e sul ruolo delle agenzie familiari. Consapevole che i bisogni dell'anziano sono diversi e complessi, la Regione ha sviluppato un sistema organico di servizi a favore della persona. Per tale ragione le politiche assistenziali in Veneto hanno implementato una rete di servizi per gli anziani basata sull'integrazione tra servizi sociali e sanitari.

L'idea, che guida la rete dei servizi, è di utilizzare strumenti per ottenere una valutazione della situazione generale della persona interessata e della sua famiglia, in termini fisici, psichici, relazionali ed economici e, di conseguenza, attivare uno o più servizi tra le soluzioni possibili. Il sistema dei servizi socio-assistenziali per gli anziani comprende:

### ◆ residenze sanitarie assistenziali e case per anziani autosufficienti e non autosufficienti.

Quando la permanenza al proprio domicilio non è più possibile, quando la famiglia non è più in grado di fornire l'assistenza che l'anziano richiede, vi è la necessità di ricorrere ai servizi residenziali.

Tra i servizi residenziali per anziani si distinguono le **strutture per autosufficienti**, come la Casa per anziani autosufficienti che offrono occasioni di vita comunitaria e attività ricreative organizzate.

Vi sono, poi, le **strutture per anziani non autosufficienti** ove le persone anziane in condizioni d'accertata non autosufficienza fisica o psichica possono usufruire di un servizio qualificato d'assistenza e di tutte le cure sanitarie necessarie: mediche, infermieristiche, riabilitative. I destinatari sono le persone ultra sessantacinquenni con diversi gradi di disabilità

per i quali non è possibile la permanenza nel proprio ambito familiare e sociale.

Nel Veneto ogni 1000 anziani ultra sessantacinquenni, circa 29 si trovano ospitati presso strutture residenziali.

La distribuzione degli utenti per sesso ed età evidenzia innanzitutto una preponderante presenza femminile all'interno delle strutture: quasi un 80% degli utenti sono di sesso femminile a fronte di circa un 20% di utenti di sesso maschile.

Il 50% degli ospiti nelle strutture ha più di 85 anni, mentre il 6% ha meno di 65. E' interessante rilevare, come il 58% delle femmine a fronte del 32% dei maschi abbia più di 85 anni.

### ◆ assistenza domiciliare e assistenza domiciliare integrata

L'Assistenza domiciliare è un servizio erogato ormai da molti anni dai Comuni. Costituisce l'assistenza preferita dall'anziano perché si svolge all'interno dell'ambiente fisico, sociale ed emozionale in cui è vissuto, riuscendo così a mantenere il rapporto con i propri spazi vitali e la propria memoria.

E' un servizio rivolto a persone non esclusivamente anziane, che hanno bisogno d'aiuto nella propria casa per la cura o l'igiene della persona o per lo svolgimento di normali attività quotidiane.

Il servizio d'assistenza domiciliare integrata offre la possibilità di usufruire unitamente all'assistenza domiciliare, anche delle cure mediche, infermieristiche e/o riabilitative necessarie al proprio domicilio. L'anziano può così essere adeguatamente curato a casa evitando i disagi e i costi di un ricovero ospedaliero.

### ◆ centro diurno sociosanitario

E' un servizio d'accoglienza a carattere diurno con scopi di natura prevalentemente assistenziali e riabilitativi. E' importante perché permette alla persona anziana, anche in condizione di rilevante gravità, di rimanere nel proprio ambiente familiare e sociale e trovare le cure necessarie anche dopo le dimissioni dall'ospedale alleviando le famiglie dal carico assistenziale.

Il centro diurno svolge principalmente attività di tipo sanitario quali la prevenzione, la terapia e la riabilitazione; attività di tipo assistenziale quali la cura della persona e la promozione dell'autonomia personale e attività di tipo sociale come l'animazione, la terapia occupazionale e la socializzazione. Il Centro che ospita mediamente venti utenti, funziona almeno cinque giorni la settimana con un'apertura giornaliera di almeno sette ore.

#### ◆ comunità alloggio per anziani

E' un servizio socio assistenziale di tipo residenziale di ridotte dimensioni: 8 posti più 2 posti di pronta accoglienza o sollievo, funzionalmente collegato ad altri servizi o strutture per anziani. L'obiettivo è quello di cercare una vita comunitaria parzialmente auto gestita con l'appoggio dei servizi territoriali.

Sono in fase di sperimentazione alcuni interventi rivolti alle famiglie sotto forma di contributi economici che assistono anziani non autosufficienti quali l'intervento a favore delle persone affette da demenza con gravi disturbi comportamentali assistite a domicilio.

### 1.3. OBIETTIVI

**Le Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere** hanno l'obiettivo di fornire uno strumento per definire, migliorare, ed uniformare i sistemi di ristorazione dedicati alle persone anziane assistite in comunità, a domicilio, anche veicolando i pasti a domicilio.

**La metodologia** utilizzata è stata quella del consenso d'opinioni di un gruppo multidisciplinare d'esperti, per fornire risposte a quesiti e difficoltà frequentemente incontrate nell'organizzare e gestire la ristorazione all'interno delle strutture d'assistenza per persone anziane.

In particolare si è focalizzata l'attenzione sui seguenti aspetti relativi a:

- A. gestione e controllo del servizio di ristorazione
- B. sicurezza e qualità degli alimenti
- C. nutrizione corretta delle persone che usufruiscono del servizio
- D. fruibilità gradimento e modalità di somministrazione dei pasti
- E. formazione del personale addetto alla preparazione dei pasti e del personale d'assistenza.

Sulla base di tali raccomandazioni le Strutture potranno definire metodi e procedure gestionali ed operative indispensabili per un efficace attuazione del servizio di ristorazione.

Il documento ha inoltre lo scopo di favorire l'applicazione su tutto il territorio regionale dei più recenti riferimenti normativi in materia contenuti

nel Piano Sanitario Nazionale 2003/2005, nel D.M. del 16/10/98, nei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (LARN) prodotti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana aggiornati al 1996 dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e nelle Linee Guida per una sana alimentazione revisionate nel 2003; queste ultime prevedono, nella sezione dedicata all'alimentazione dell'anziano di:

- consumare preferibilmente gli alimenti che contengono proteine di elevata qualità per soddisfare il fabbisogno quotidiano delle stesse; particolarmente indicati sono il pesce e il latte meglio se parzialmente scremato;
- evitare pasti pesanti e frazionare l'alimentazione in più occasioni nell'arco della giornata.
- fare una buona prima colazione comprendente anche latte o yogurt;
- ridurre i grassi animali, preferendo il pesce e le carni magre e consumare pochi formaggi;
- consumare adeguate quantità di alimenti contenenti carboidrati complessi (pane, pasta, polenta legumi) e fibre alimentari (frutta, verdura, legumi);
- limitare la quantità di zucchero per dolcificare gli alimenti e i dolci;
- ridurre al minimo indispensabile l'uso del sale da cucina, limitando la quantità di sale aggiunto come condimento e l'uso del sale in tavola;
- limitare il consumo di bevande alcoliche, preferendo quelle a basso tenore alcolico, quali vino e birra, al momento dei pasti.

*INRAN 2003 (modificato)*

### 1.4. DESTINATARI

Sono indirizzate a tutti gli enti e gli operatori coinvolti nella gestione del Servizio di Ristorazione:

- **Fruitori delle Linee di indirizzo:**  
Amministrazioni delle strutture residenziali extraospedaliere, Residenze Socio Assistenziali, Centri di ospitalità per anziani e altre strutture socio assistenziali per anziani  
Amministrazioni Comunali  
Servizi competenti delle Aziende U.L.S.S. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica)  
Gestori del servizio di ristorazione
- **Soggetti coinvolti per il loro ruolo specifico professionale:**  
Medici Medicina generale  
Geriatrici  
Psicologi e Psichiatri  
Personale sanitario d'assistenza

Personale addetto alla preparazione dei pasti  
 Logopedisti  
 Assistenti sociali  
 Associazioni di persone in assistenza,  
 associazioni dei parenti ed altre associazioni  
 coinvolte  
 Servizi di dietetica e nutrizione clinica delle  
 Aziende U.L.S.S.  
 Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 delle Aziende U.L.S.S.

- Soggetti da informare:

Ospiti delle strutture d'assistenza  
 Parenti degli ospiti  
 Associazioni di Volontariato (soprattutto se  
 presenti all'interno della struttura).  
 Organi di Informazione Locale

## 1.5. CONTENUTI

Il documento è una raccolta sistematica di raccomandazioni condivise dagli autori per la gestione corretta della ristorazione e comprende:

- Raccomandazioni per l'alimentazione della persona anziana;
- Indicazioni per la ristorazione dell'anziano che includono la dieta base e le diete specialistiche con le tabelle dietetiche e i relativi menù;
- Indicazioni per la gestione del servizio di ristorazione diretto o in appalto (indicazioni per i capitolati d'appalto, per i pasti veicolati e la lista delle schede prodotto);

Tutte le indicazioni contenute nel presente volume e tutti gli strumenti proposti potranno essere l'occasione di confronto tra tutti i soggetti coinvolti a vari livelli nel mondo della ristorazione geriatrica, nell'ottica di un progressivo e graduale miglioramento del Servizio stesso e delle abitudini alimentari degli utenti.

## 2. NUTRIZIONE NELL'ANZIANO

Salute, alimentazione ed invecchiamento sono processi strettamente connessi fra loro: vari studi hanno dimostrato che la probabilità di ciascun individuo di vivere più a lungo dipende da fattori

genetici, dall'assenza di malattia, dal rispetto di sane regole di vita (es. attività fisica regolare, niente fumo...), e da un'alimentazione corretta e ben bilanciata, a giusto contenuto calorico e che garantisca all'organismo un adeguato apporto di nutrienti.

Le indicazioni presenti in queste Linee di Indirizzo sono rivolte alla persona anziana in assenza di malattia.

La senescenza comporta nell'organismo umano una serie di modificazioni di ordine morfologico, funzionale, biochimico e psicologico, che richiedono particolari accorgimenti nutrizionali.

### Variazioni della composizione corporea nell'anziano (Del Toma, 1995) :

- Aumento del tessuto adiposo (+ 35%) soprattutto a livello addominale
- Diminuzione delle masse muscolari (- 40%)
- Diminuzione del volume plasmatico (- 8%)
- Diminuzione dell'acqua corporea totale (-17%)
- Diminuzione dell'acqua extracellulare (- 40%)

Queste variazioni determinano la diminuzione della cosiddetta "massa attiva", con diminuzione proporzionale del costo energetico del metabolismo basale, calo stimato nell'ordine del 7-8% dai 50 ai 70 anni, del 10% dai 70 agli 80 anni.

## 2.1. FABBISOGNI

### Fabbisogno energetico

L'età influenza il fabbisogno energetico in almeno tre modi:

- riduzione della massa muscolare attiva e relativa efficienza,
- diminuzione del metabolismo basale, progressivo declino delle attività fisiche.

Sulla base di queste considerazioni, le calorie introdotte vanno ridotte del 5% dai 40 ai 50 anni, del 10% dai 50 ai 60 anni e del 30% oltre i 70 anni. Normalmente sono sufficienti 25-30 kcal/kg/die per garantire un apporto corretto di nutrienti.

Il fabbisogno calorico medio dei soggetti di età superiore ai 65 anni normopeso, considerata la ridotta attività fisica, si aggira quindi sulle 1800-2000 Kcal/die.

### **INDICAZIONE DI UN RANGE DI VALORI DI FABBISOGNO ENERGETICO PER LA POPOLAZIONE ANZIANA ITALIANA. (modificato da LARN 1996)**

Età	UOMINI		DONNE	
	Fabbisogno (kcal/giorno)			
(anni)	Con attività fisica auspicabile	Senza attività fisica auspicabile	Con attività fisica auspicabile	Senza attività fisica auspicabile
60-74	2030 - 2435	1885 - 2260	1735 - 2040	1600 - 1880
>75	1925 - 2210	1695 - 1945	1680 - 2000	1475 - 1755

### Fabbisogno proteico

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

Tradurre il fabbisogno proteico in termini rigidamente numerici non è semplice, sia per l'importanza esercitata dall'apporto globale di energia sia per i vari fattori che influenzano l'utilizzazione delle proteine, quali la digeribilità, la composizione in aminoacidi, la quota di azoto proteico globale, le vitamine ed i sali minerali presenti nella dieta.

La raccomandazione è un apporto non inferiore a 0,75 g/kg/die e non superiore a 1,1 g/kg/die pari ad un apporto proteico del 15% 18% delle calorie totali; È necessario tener presente che i bisogni plastici e metabolici sussistono anche nell'anziano e che una quota insufficiente di proteine può condurre ad usura tissutale e ritardare la riparazione in caso di piaghe da decubito, anemia, riduzione delle proteine plasmatiche, gravi forme d'edema, diminuzione delle capacità reattive del sistema immunitario.

Le proteine d'elevato valore biologico devono rappresentare almeno il 50% delle proteine totali quindi è necessario assicurare una razione quotidiana di carni oppure pesce o uova, integrate da una adeguata quantità di latticini (latte, yogurt, formaggi) e di legumi e cereali al fine di garantire il corretto apporto di aminoacidi essenziali.

### Fabbisogno lipidico

I lipidi devono coprire il 25-30% delle calorie giornaliere, con netta prevalenza per gli acidi grassi monoinsaturi (olio extravergine di oliva) e non più del 7-8% rispettivamente per i saturi e per i polinsaturi (olio di monoseme, olio di pesce). Sono da evitare l'utilizzo dell'olio di palma, di cocco e simili.

L'apporto di colesterolo con gli alimenti dovrebbe essere inferiore ai 300 mg/die. Per quanto riguarda i livelli di colesterolemia, è dubbio se sia conveniente ridurre questo parametro dopo i 70 anni; va comunque segnalato che un alto tenore di colesterolo nell'alimentazione costituisce comunque un fattore di rischio anche per gli anziani, indipendentemente dai valori di colesterolemia, così come vi è beneficio dalla restrizione dei grassi saturi nella dieta.

Per ottenere un apporto lipidico equilibrato è necessario cercare di rispettare le seguenti regole:

- Preferire come condimento l'olio extravergine di oliva
- Scegliere alimenti con modesto contenuto di grassi e di colesterolo;

- Favorire l'apporto di pesce al fine di coprire il fabbisogno di acidi grassi omega3

### Fabbisogno di carboidrati

Devono coprire circa il 50-60% delle calorie giornaliere con preferenza per i carboidrati complessi (pasta, riso, pane, polenta, patate, legumi) che vengono assorbiti lentamente.

Gli zuccheri semplici devono essere assunti in quantità inferiore al 10% delle calorie totali.

Un quantitativo adeguato di carboidrati è indispensabile per consentire l'utilizzazione ottimale di tutti i principi nutritivi e in particolare delle proteine e degli aminoacidi, favorendo il miglioramento del bilancio azotato.

### Fabbisogno di fibra

I diversi tipi di fibre alimentari hanno effetti meccanici e metabolici diversificati sul tratto gastrointestinale. Da più studi emerge che l'aumento del consumo di fibre è correlato con il decremento del tasso di patologie dell'apparato digerente (stipsi, diverticolosi, emorroidi), delle dislipidemie e di alcune patologie neoplastiche.

Il quantitativo raccomandato è di circa 25-30 g/die.

L'apporto di fibra è garantito da verdure, frutta, legumi e alimenti prodotti con cereali integrali.

Si consiglia un consumo quotidiano di almeno 5 porzioni di frutta e verdura al crudo e al netto degli scarti (Frutta ed ortaggi g 150 per porzione, insalata g 50 per porzione)

### Fabbisogno di liquidi

È caratteristica comune, negli anziani, una diminuzione del senso della sete con costante pericolo di disidratazione soprattutto durante il periodo estivo.

L'equilibrio del bilancio idrico è particolarmente importante per la salute degli anziani e richiede un attento monitoraggio soprattutto perché spesso lo stato di disidratazione viene sottovalutato.

Un bilancio idrico negativo può essere dovuto sia ad introiti inadeguati (malattie croniche, immobilizzazione, demenza) sia ad eccessive perdite (febbre, diarrea, malassorbimento, vomito, perdite emorragiche).

Il fabbisogno idrico è stimato in 1 ml/kcal/die o 30 ml/kg/die, vale a dire circa 2 litri di liquidi /die. Il bilancio idrico deve essere valutato con particolare attenzione in tutti i soggetti ed a maggior ragione in coloro che fanno uso di farmaci ed in particolare di diuretici e lassativi. Si sottolinea come nelle persone anziane sia spesso difficile "smaltire" un carico di liquidi e quindi ogni indicazione dovrà essere valutata caso per caso e personalizzata.

### Fabbisogno delle principali vitamine e minerali

Spesso il soggetto anziano è a rischio di ipovitaminosi, per di più multipla, dovuta a svariate cause: esclusione di alcuni alimenti dalla

dieta, cottura non corretta dei cibi, difficoltà di masticazione, disturbi dell'assorbimento gastrointestinale, terapie farmacologiche prolungate.

Il fabbisogno vitaminico è soddisfatto da una dieta variata, composta da alimenti sia di origine animale che vegetale.

In particolare, la vitamina C entra nella sintesi del collagene, che è portante per l'apparato muscolo-scheletrico e cutaneo, nella sintesi di alcuni ormoni, nel metabolismo del Ferro, e ha una azione predominante di contrasto nella produzione di radicali liberi. Il fabbisogno è stimato di circa 60 mg/die; è contenuta in agrumi, pomodori e ortaggi, ma è inattivata da cotture inappropriate

La vitamina A agisce sui tessuti epiteliali oltre ad avere proprietà antiossidanti; le fonti alimentari sono soprattutto gli ortaggi e frutta giallo-arancio (carotenoidi), il latte e derivati e le uova (retinoidi). Carenze possono determinare problemi visivi e cutanei; il superdosaggio è dannoso. Il fabbisogno è stimato in 600 RE (retinolo equivalenti).

Le Vitamine B sono necessarie per il sistema neurologico ed ematico.

La Vitamina D stimola l'assorbimento intestinale del Calcio e la mineralizzazione ossea; nell'anziano è consigliata una introduzione di 10 µ/die; è presente nel latte, burro, formaggi, yogurt, uova.

Il fabbisogno di ferro è di circa 10 mg/die per le donne e di circa 14 mg/die per gli uomini.

Spesso nell'anziano si può osservare deficit di ferro dovuto ad inadeguato introito, perdite ematiche per malattie croniche e/o riduzione dell'assorbimento secondario per esempio a gastrite atrofica.

Il fabbisogno di calcio nell'anziano è di circa 1200 mg/die, rispetto agli 800 mg/die consigliati per un adulto sano.

Una tra le principali variazioni della composizione corporea che accompagna l'invecchiamento è infatti rappresentata dalla diminuzione del calcio scheletrico; in particolare nelle donne, tale perdita inizia con la caduta dei livelli di estrogeni e l'avvio della menopausa.

L'apporto di sodio deve essere limitato entro i 2-3 g/die poiché se consumato in quantità eccessive, costituisce un fattore di rischio per l'ipertensione e per la funzione renale.

Per coprire adeguatamente i fabbisogni di tali principi nutritivi, il menù dovrà contenere:

- latte e latticini (calcio e vit. D); anche l'acqua è una possibile fonte di Ca
- carni magre, uova e legumi (Fe);
- olio extra vergine d'oliva o monoseme (vit. E);
- frutta e verdura fresche e di stagione (vit. C e minerali).

## 2.2. LA MALNUTRIZIONE NELL'ANZIANO

Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per eccesso che per difetto causate da assunzione incongrua di alimenti.

Per malnutrizione si intende uno stato di alterazione funzionale, strutturale e di sviluppo dell'organismo conseguente alla discrepanza tra fabbisogni, introiti ed utilizzo dei nutrienti.

### MALNUTRIZIONE PER DIFETTO

La malnutrizione proteico - calorica è, insieme con il deficit di minerali e vitamine, particolarmente frequente nell'anziano.

La malnutrizione per difetto non è mai causata da un unico fattore ma è, il più delle volte, dovuta a carenze nutrizionali multiple determinate da problemi di masticazione, deglutizione, digestione, assorbimento, alterato metabolismo, perdita di nutrienti o aumento dei fabbisogni.

Tra le cause di malnutrizione si possono individuare:

#### Cause sociali e ambientali

Le ristrettezze economiche, l'isolamento, la solitudine e la mancanza di collaborazione domestica possono essere causa di una assunzione inadeguata di cibo.

#### Cause psicologiche

La depressione esistenziale caratteristica dell'età involutiva che consegue a lutti, perdite, cambiamento del ruolo, comparsa di handicap, si ripercuote in atteggiamenti d'inaffettività, anoressia, perdita del desiderio di preparare i pasti per sé e per gli altri, consumo di modeste quantità di cibo.

#### Cause organiche

E' opportuno differenziare le cause fisiologiche da quelle legate alle patologie specifiche.

Tra le modificazioni fisiologiche funzionali si ricorda che l'invecchiamento determina atrofia della mucosa del cavo orale e della lingua con modificazioni della capacità gustativa e riduzione della sensibilità per tutti i gusti (dolce, amaro, salato, acido). A causa dell'atrofia delle papille gustative e dei nervi sensitivi sono necessarie stimolazioni circa 10 volte maggiori rispetto al giovane adulto per ottenere una pari sensibilità gustativa.

La funzione di digestione ed assorbimento in assenza di patologie non è significativamente ridotta per cui i cibi dovranno essere appetibili e variati, senza limitazioni se non quelle suggerite dall'equilibrio nutrizionale.

Per quanto riguarda le cause specifiche distinguiamo:

-mancata assunzione per: anoressia, nausea, difficoltà di masticazione e deglutizione. Patologie neurologiche e neoplastiche.

-assunzione insufficiente o aumento dei fabbisogni nutritivi per: cardiopatie gravi,

insufficienza respiratoria, insufficienza renale cronica soprattutto in fase dialitica, neoplasie, sepsi, periodo post operatorio;

-assunzione insufficiente per aumento delle perdite o malassorbimento o alterata utilizzazione dei nutrienti per: diarree protratte, sindrome da intestino corto, pancreatici, cirrosi epatica.

-cause iatrogene ad esempio terapia farmacologica, chemioterapia, radioterapia, preparazione ad esami diagnostici.

Il dimagrimento in età avanzata può presentare, spesso conseguenze negative, dall'anemia alla depressione, alle sindromi carenziali fino alla malnutrizione. Per questo motivo, eccessive perdite di peso nel soggetto anziano (superiori al 5% del peso iniziale se ottenute in un arco tempo ristretto come 3 - 6 mesi) divengono un fattore indipendente d'aumento della mortalità.

Si sottolinea l'importanza di mantenere il peso più vicino possibile a quello ideale in quanto sia l'eccedenza che il difetto ponderale sono cause favorevoli di alterazioni organiche e metaboliche.

Nell'anziano una perdita di peso superiore al 15% del peso abituale costituisce un fattore di rischio di morte più importante dell'obesità, infatti, alcune patologie sono più frequentemente presenti nei soggetti malnutriti: in particolare l'immunodeficienza, ulcere da decubito, fratture, stipsi ecc.

### MALNUTRIZIONE PER ECCESSO

Con il trascorrere degli anni, una modica eccedenza di peso valutabile intorno ai 3-5 Kg, rispetto al peso forma dell'età adulta, può essere tollerata, in quanto risulta fisiologicamente protettiva nei confronti della salute ed aumenta la speranza di vita.

Sono comunque ampiamente documentate le relazioni tra eccessi alimentari, che determinano sovrappeso ed obesità, e malattie cronico degenerative quali diabete mellito non insulino-dipendente, dislipidemie, ipertensione, malattie cardiovascolari.

Nei soggetti anziani di età superiore ai 65 anni si è stimata una prevalenza dell'obesità nel Nord-Est pari al 8,8% nei maschi, 9,6% nelle femmine (Pagano, La Vecchia 1994).

Il sovrappeso e l'obesità sono aggravati dalla sedentarietà e dalla diminuzione del fabbisogno calorico nel soggetto anziano e favoriscono con maggiore frequenza, ulcere da decubito, frattura del femore, disturbi della circolazione periferica.

Il mantenimento del giusto apporto calorico si ottiene prestando attenzione alla quantità delle porzioni che vengono somministrate, alla modalità di preparazione dei cibi oltre che limitando la quantità di grassi e di carboidrati, soprattutto zuccheri semplici, ricorrendo, eventualmente a dolcificanti artificiali.

Ove necessario, è opportuno una valutazione precisa dell'introito calorico da effettuare sotto controllo specialistico.

## COME PREVENIRE LA MALNUTRIZIONE NELL'ANZIANO ISTITUZIONALIZZATO E ASSISTITO A DOMICILIO

La popolazione anziana è ad elevato rischio ed elevata prevalenza di malnutrizione. L'istituzionalizzazione a volte acuisce il rischio di un'alterazione dello stato nutrizionale.

Poiché è difficile valutare con correttezza lo stato nutrizionale nelle persone anziane attraverso le usuali metodiche di anamnesi alimentare, di valutazione antropometrica, clinica o biochimica, è indicato un approccio preventivo attraverso il riconoscimento dei fattori di rischio che possono condurre a malnutrizione.

L'identificazione di fattori specifici dovrebbe rendere possibile l'inquadramento di gruppi o di soggetti che possono essere particolarmente esposti a malnutrizione oppure che possono essere già malnutriti.

Una volta che i più importanti fattori di rischio per malnutrizione, sia per gruppi di individui che per i singoli soggetti, siano stati identificati, il passo successivo è quello di decidere per ognuno quali siano le azioni necessarie per prevenire o per curare la malnutrizione, anche con cambiamenti a livello dell'organizzazione assistenziale.

Il primo approccio è naturalmente, semplice e basilare: nei soggetti a rischio di malnutrizione devono essere riconosciuti i segni indicatori cosicché possa essere intrapresa un'efficace e precoce azione preventiva.

Deve essere tenuto a mente che il riconoscimento dei fattori di rischio per malnutrizione e l'eventuale azione intrapresa per prevenirla devono essere responsabilità di molteplici persone, inserite nella rete assistenziale domiciliare o residenziale extraospedaliera.

Oltre, ovviamente, al personale medico e infermieristico, devono essere preparati anche gli addetti all'assistenza, ma potrebbero essere coinvolti, nello stesso modo, i membri della famiglia o i vicini.

Tra i vari strumenti proposti è da segnalare per l'estrema semplicità d'applicazione il MUST che è uno screening in cinque fasi (step) per identificare gli adulti che siano malnutriti, a rischio di malnutrizione.

Esso include anche delle linee guida che possono essere utili per sviluppare un piano assistenziale.

Può essere utilizzato negli ospedali, nelle strutture residenziali extraospedaliere e a domicilio e può essere usato da tutto il personale d'assistenza.

In conclusione, il riconoscimento dei fattori di rischio per malnutrizione e l'eventuale azione intrapresa per prevenirla devono prevedere un approccio integrato tra servizi sanitari, sociali, socio-assistenziali e socio-economici.

L'esigenza di intersectorialità, oltre ovviamente al personale medico, infermieristico e sociale, deve svilupparsi a livello della comunità stessa con il coinvolgimento dei membri della famiglia, qualora presenti, del vicinato e dei gruppi sociali.

Possiamo individuare alcuni "indicatori di qualità assistenziale" (sanitaria, sociale e alberghiera) della residenzialità extraospedaliera e della domiciliarità che possono fornire delle risposte all'azione di prevenzione della malnutrizione:

1. l'assistenza alla persona, in particolare durante la consumazione del pasto, anche con il supporto di familiari e volontariato;
2. l'alimentazione degli anziani, sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo, è un fattore qualificante se va incontro a quelle che sono le necessità e le aspettative degli anziani;
3. la competenza professionale nella valutazione dello stato nutrizionale degli anziani e nella individuazione dei fattori di rischio di malnutrizione, che riguarda sia il personale sanitario (infermieri e medici) che il personale di assistenza;
4. la formazione professionale, in materia nutrizionale, del personale medico, infermieristico e addetto all'assistenza e del personale di cucina.

Un particolare cenno merita il personale di assistenza e di cucina: affinché l'assistenza agli anziani da parte loro sia ottimale, è necessario che gli operatori non solo siano in numero adeguato alle necessità ma, anche, competenti in tutte le attività che svolgono.

Tra queste, vi è compreso l'alimentare gli anziani, per cui sono importanti le conoscenze nutrizionali che aiutano a capire meglio le esigenze degli ospiti e ad interagire più favorevolmente con loro.

Importante è anche la loro formazione in termini di relazione con gli anziani affetti da demenza di vario tipo. Analogamente si può parlare della competenza dei cuochi.

Sono stati specificamente elaborati degli indicatori di qualità assistenziale, sia per la residenzialità extraospedaliera che per la domiciliarità, che possono essere semplici e validi strumenti utilizzabili sia in un'ottica di gestione che di verifica esterna. (tabelle 1 e 2).

TABELLA 1

**“VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ ASSISTENZIALE”**  
 (sanitaria, sociale ed alberghiera)  
 ai fini della prevenzione della malnutrizione nella  
**RESIDENZIALITÀ EXTRAOSPEDALIERA**  
 (Gruppo 8 “Nutrizione”, Regione Veneto, 2004)

AZIONI	INDICATORI E INDICI	
l'assistenza alla persona durante la consumazione del pasto	<ul style="list-style-type: none"> <li>n° personale di assistenza* / n°ospiti non autosufficienti nell'alimentarsi</li> </ul> (* personale dipendente e volontari durante la fase di assistenza al pasto)	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$
l'assistenza nutrizionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>presenza menù</li> </ul>	si ☺ no ☹
	<ul style="list-style-type: none"> <li>presenza prontuario dietetico</li> </ul>	si ☺ no ☹
	<ul style="list-style-type: none"> <li>presenza ricettario</li> </ul>	si ☺ no ☹
	<ul style="list-style-type: none"> <li>personalizzazione dietologica degli ospiti</li> </ul>	si ☺ no ☹
	<ul style="list-style-type: none"> <li>rilevazione degli “scarti”</li> </ul>	si ☺ no ☹
la competenza professionale del personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>n° screening per malnutrizione effettuati ogni 6 mesi / n° ospiti</li> </ul>	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni 6 mesi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>n° rilevazioni del peso effettuate ogni mese / n° ospiti</li> </ul>	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni mese
la formazione professionale in materia nutrizionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>n° partecipazioni del personale a corsi di formazione nutrizionale per anno/ totale del personale</li> </ul>	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni anno



TABELLA 2

**“VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ ASSISTENZIALE”**  
 (sanitaria e sociale)  
 ai fini della prevenzione della malnutrizione nella  
**DOMICILIARITÀ**  
 (Gruppo 8 “Nutrizione”, Regione Veneto, 2004)

AZIONI	INDICATORI E INDICI	
l'assistenza nutrizionale con fornitura di pasti a domicilio	• presenza menù	si ☺ no ☹
	• presenza prontuario dietetico	si ☺ no ☹
	• presenza ricettario	si ☺ no ☹
	• personalizzazione dietologica degli assistiti	si ☺ no ☹
	• rilevazione degli “scarti”	si ☺ no ☹
la competenza professionale del personale	• n° screening per malnutrizione effettuati ogni 6 mesi / n° assistiti	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni 6 mesi
	• n° rilevazioni del peso effettuate ogni mese / n° assistiti	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni mese
la formazione professionale in materia nutrizionale	• n° partecipazioni del personale a corsi di formazione nutrizionale per anno/ totale del personale	$\frac{N^\circ \text{ } : N^\circ \text{ }}{= N^\circ \text{ } \times 100}$ ogni anno

### 3. IL PRONTUARIO DIETETICO

#### 3.1. PREMESSA

Le persone anziane attive e in buono stato di salute hanno esigenze nutrizionali molto simili a quelle che avevano in età adulta. Unica diversità è data dalla minore spesa energetica che si osserva prevalentemente per la riduzione della metabolismo basale, tipica dell'età avanzata e per la minore attività fisica che abitualmente è svolta.

La presenza di malattia determina, senza dubbio, esigenze nutrizionali differenti.

In situazioni di malattia acuta i fabbisogni possono aumentare anche notevolmente. In queste situazioni non è possibile generalizzare: l'intervento nutrizionale corretto è un aspetto della terapia, che deve assolutamente essere personalizzato e prescritto dal medico.

Gli anziani istituzionalizzati presentano frequentemente situazioni di malattia cronica che sono motivo spesso d'esigenze nutrizionali differenti, rispetto a quello degli altri ospiti.

Il compito di queste Linee di Indirizzo è quello di suggerire modalità semplici per gestire in modo ottimale la nutrizione e soddisfare anche alcune esigenze di ospiti con malattie dismetaboliche e con difficoltà della deglutizione.

Lo scopo è garantire flessibilità e adattabilità del pasto per richieste diverse, senza esser necessario preparare menù completamente personalizzati.

I suggerimenti devono assolutamente essere valutati per ogni singolo caso da chi, come il medico ed il dietista, hanno competenze e conoscenze specifiche. Generalizzare porterà, purtroppo ad una minore precisione ma potrà offrire maggiore adattabilità ed un impatto psicologico meno "invalidante" per la troppo evidente diversità con quanto i compagni di residenza ricevono durante i pasti.

Le malattie croniche che più frequentemente hanno conseguenze sulla composizione dell'alimentazione nelle persone anziane sono le malattie dismetaboliche (diabete mellito), l'insufficienza renale cronica (I.R.C.), la difficoltà nella deglutizione (disfagia) e la malnutrizione per difetto.

Avere pasti ben strutturati e corretti dal punto di vista nutrizionale è un ottimo obiettivo, ma questi devono anche essere accettati e graditi per permettere la maggiore compliance possibile allo schema posologico e dietoterapico.

Il pasto calcolato in quantità ed in energia potrà coprire il bilancio d'energia e nutrienti, solo se verrà assunto nella sua totalità. Attenzione particolare, infatti, andrà posta sui così detti "scarti" ovvero porzioni servite, ma non consumate. Studi recenti su persone ospedalizzate e su persone istituzionalizzate hanno messo in evidenza che gli scarti possono essere anche superiori al 42% delle porzioni servite. Questo mancato consumo si riflette sui

bilanci con apporti energetici inferiori a 20 kcal/kg di peso die e con apporto proteico inferiore a 0,7 g/kg di peso al dì. Si creano così situazioni d'iponutrizione che possono essere una delle cause di malnutrizione in questi soggetti.

L'alimentazione costituisce un aspetto terapeutico e quindi andrà definito valutando quanto viene realmente assunto da ogni singolo ospite e confrontandolo con i fabbisogni personali, da qui si potrà prescrivere una dieta corretta, e personalizzata.

Le raccomandazioni danno alcune indicazioni su come gestire la disfagia, ovvero la difficoltà alla deglutizione, definendo non solo aspetti quantitativi e qualitativi (tipologia di alimenti e consistenza), ma anche le modalità di somministrazione dei pasti in questi particolari soggetti.

Tutte le persone hanno, infatti, il diritto di chiedere che le proprie necessità nutrizionali vengano completamente soddisfatte.

#### 3.2. Che cosa è il Prontuario Dietetico

- È la raccolta delle diete standardizzate ed a composizione definita disponibili, per poter gestire l'alimentazione degli ospiti delle strutture residenziali extraospedaliere.
- Il prontuario dietetico è completamente differente da un "menù" che contiene, invece, la combinazione di alimenti che corrispondono alla prescrizione dietetica.

Stilare un Prontuario dietetico anche per le strutture residenziali extraospedaliere significa avere uno standard di riferimento, e favorisce una migliore gestione della nutrizione anche in questo settore. A tal fine vanno analizzate e valutate non solo le questioni organizzative, tecnologiche e nutrizionali, ma anche quelle psicologiche e di benessere del paziente, che sono assolutamente interdipendenti.

La standardizzazione e l'aggiornamento dei Prontuari Dietetici nelle strutture residenziali extraospedaliere sono da considerare, dunque, un passo importante al fine di una sana alimentazione tesa a mantenere lo stato di salute, a prevenire malattie ed eventualmente a concorrere alla terapia di alcune.

Il Prontuario dietetico, tenendo conto della situazione clinica, dell'età degli ospiti e delle loro esigenze nutrizionali, deve contenere prescrizioni dietetiche soddisfacenti dal punto di vista quantitativo e qualitativo, opportunamente sviluppate per la preparazione dei menù settimanali, deve essere periodicamente aggiornato al fine di assicurare a tutti gli ospiti un adeguato apporto nutrizionale.

Il prontuario Dietetico sarà poi tradotto in una raccolta di ricette, con dettagliata informazione

sugli ingredienti e sulle modalità di preparazione e sulle tecniche di cottura.

Il Prontuario Dietetico ha quindi lo scopo di mettere a disposizione degli operatori delle strutture residenziali extraospedaliere una serie d'alternative nutrizionali capaci di consentire una gestione facile, ma corretta, della moderna dietoterapia e di inserirla efficacemente fra i servizi che la struttura offre ai suoi ospiti.

A scopo esemplificativo si indicano le fasi principali di costruzione di un Prontuario dietetico:

1. Il Medico, in collaborazione con il Dietista e/o il Nutrizionista determina le esigenze caloriche e dei vari nutrienti degli ospiti;
2. Il cuoco con la collaborazione del dietista elabora il menù e le ricette attenendosi ai fabbisogni ed alle esigenze rilevate negli ospiti nel rispetto delle tradizioni e della cultura veneta;
3. I S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. di competenza validano i menù;
4. Il Medico in collaborazione con il Dietista e/o il Nutrizionista, predispone menù speciali, se necessari.

La qualità e continuità dell'assistenza degli ospiti con specifiche patologie, per le quali si renda necessaria la predisposizione di diete speciali, richiede una stretta collaborazione tra Casa di Riposo, Medico curante, Ospedale, Servizi di Nutrizione Clinica e S.I.A.N. e altri servizi territoriali domiciliari.

5. Il Prontuario dietetico una volta predisposto verrà ufficializzato agli utenti, a parenti, personale medico e infermieristico, amministratori (indicatore di qualità);
6. Definizione dei tempi e modalità di revisione del Prontuario Dietetico e del Ricettario.

Le diete sono indicate dalle principali caratteristiche nutrizionali (es.: dieta normocalorica equilibrata, dieta ipocalorica, ipoproteica ecc.), non con la dicitura della patologia alla quale si riferiscono.

In tal modo da un lato si sono riusciti a coprire più stati clinici con un'unica formulazione, quindi, maggiore flessibilità nell'applicazione e possibilità di modulazione ad esigenze nutrizionali anche molto differenziate, dall'altro si è attivato un processo di sensibilizzazione del personale sanitario verso le problematiche nutrizionali.

La prenotazione anticipata dei pasti in base al menù del giorno da parte degli operatori per ogni ospite e la definizione dei tempi e modalità per lo standard alberghiero rappresentano uno strumento per migliorare il confort nutrizionale dell'anziano.

Proponiamo a scopo esemplificativo una bozza di prontuario dietetico (allegato 2).

### 3.3. Esempio di Prontuario Dietetico

Nel rispetto dei fabbisogni previsti dai LARN (per una persona anziana con attività fisica moderata è compreso fra 1850–2170 kcal/die) si è formulata la proposta degli apporti calorici sotto indicati, che risultano più facilmente applicabili alla popolazione ospite delle strutture residenziali

extraospedaliere e che permettono di rendere più agevolmente accettabile e varia la dieta.

La formulazione degli apporti calorici per ospiti nelle strutture residenziali extraospedaliere si basa principalmente su 4 apporti di cui quelli di 1800 kcal e 2000 kcal ricavati dai LARN 1996 e le rimanenti (1500 kcal e 2500 kcal) rivolte agli ospiti con particolari problemi:

Apporti calorici (kcal)	Indicazioni	Annotazioni e possibili variazioni
1500	Per ospiti che hanno necessità d'apporti energetici contenuti	Non sono previsti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), pertanto può essere utilizzata da ospiti con <u>diabete mellito compensato</u> , <u>ipercolesterolemia</u> , <u>obesità</u> . Se non viene aggiunto sale durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da <u>ipertesi e cardiopatici</u> . Non si è considerato l'uso di vino e/o alcolici.
1800	Per Ospiti di sesso Femminile in buono stato di salute	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con <u>diabete mellito compensato</u> , <u>ipercolesterolemia</u> , <u>ipogipertensione arteriosa e cardiopatie</u> .
2000	Per Ospiti di sesso Maschile in buono stato di salute	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con <u>diabete mellito compensato</u> , <u>ipercolesterolemia</u> , <u>ipertensione arteriosa e cardiopatie</u> .
2500	Per Ospiti che necessitano di apporti calorici superiori oppure per ospiti che praticano attività fisica e sono normopeso.	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con <u>diabete mellito compensato</u> , <u>ipercolesterolemia</u> , <u>ipertensione arteriosa e cardiopatie</u> .
I vari apporti calorici possono essere adattati per Ospiti con disfagia (esempio di proposta di dieta da 1700 kcal)	Per Ospiti non autosufficienti con iniziali difficoltà alla deglutizione (disfagia lieve) vengono utilizzati alimenti che per la loro semplice consistenza possono essere facilmente consumati	Per gli ospiti con <u>disfagia lieve</u> , si potrà prevedere di frullare finemente od omogeneizzare gli alimenti ed una eventuale integrazione calorico proteica e/o aggiunta di addensanti, secondo prescrizione del medico e valutazione ogopedia.

Nell'allegato 2 vengono riportate per ogni fascia calorica: la distribuzione dei nutrienti, gli alimenti che possono essere consumati in una giornata, la distribuzione degli stessi nell'arco della giornata e le possibili sostituzioni.

Qualora vi siano ospiti con patologie per le quali sia necessario modificare in modo sostanziale l'apporto di alcuni nutrienti (come proteine, lipidi,

fibre) si dovranno predisporre diete speciali personalizzate in grado di soddisfare le singole, specifiche esigenze.

Di seguito vengono riportate per ogni fascia calorica: la distribuzione dei nutrienti, gli alimenti che possono essere consumati in una giornata, la distribuzione degli stessi nell'arco della giornata e le possibili sostituzioni.

5. 1500 kcal. Distribuzione dei nutrienti

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	65	260	17
Lipidi	47	423	28
Glucidi	212	848	55
Totale		1531	100

2) 1800 kcal. Distribuzione dei nutrienti

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	80	320	18
Lipidi	47	423	23
Glucidi	267	1068	59
Totale		1811	100

3) 2000 kcal. Distribuzione dei nutrienti

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	94	376	18
Lipidi	60	540	26
Glucidi	294	1176	56
Totale		2092	100

4) 2500 kcal. Distribuzione dei nutrienti

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	104	416	16
Lipidi	62	558	22
Glucidi	402	1608	62
Totale		2582	100

5) esempio di dieta per ospite disfagico (1700 kcal) Distribuzione dei nutrienti

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	74	296	17
Lipidi	50	450	27
Glucidi	240	960	56
Totale		1706	100

In caso sussistano problemi di disfagia lieve, gli alimenti devono essere frullati o sostituiti con omogeneizzati cercando di mantenere sempre, però, nella dieta frutta e verdura nelle quantità indicate. La consistenza degli alimenti è molto importante per favorire la deglutizione in persone con disfagia lieve: si dovranno selezionare alimenti, anche sulla base di specifiche prove effettuate dal logopedista, a consistenza gelatinosa o cremosa (come budini, gelatine, yogurt, creme): questi alimenti sono graditi per la minore difficoltà incontrata alla deglutizione. Tali alimenti possono costituire delle integrazioni all'alimentazione e permettono di suddividere gli apporti in più pasti di piccole dimensioni. Nell'eventualità in cui l'ospite, per motivi particolari non sia in grado di assumere la dieta, il medico di

struttura, in collaborazione con il dietista e il logopedista, potrà decidere di inserire nella dieta integratori calorico-proteici orali e/o addensanti. Questi ultimi sono reperibili in commercio, sono istantanei e possono essere aggiunti alla pietanza o all'acqua garantendo una consistenza cremosa o gelatinosa rendendo più facile la deglutizione in questi ospiti con iniziale disfagia ed evitando, in tal modo, l'eventualità di insorgenza di polmonite ab ingestis.

Le proposte sino a qui presentate sono state pensate per Ospiti anziani che non abbisognano di particolari "attenzioni" sulla quantità dei singoli nutrienti. Gli apporti sono entro i range consigliati dai LARN, anche se l'apporto proteico può essere considerato generoso per una popolazione anziana.

Si propone esempio di distribuzione dei nutrienti e distribuzione degli alimenti giornalieri con dieta di circa 2000 kcal e con un apporto proteico pari al

15 % dell'energia introdotta, più modesto rispetto agli apporti in precedenza illustrati.

Nutrienti	g	kcal	%
Proteine	78,67	316	15,6
Lipidi	55,05	495	24,51
Glucidi	302,11	1208	59,83
Totale		2019	100

#### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA:

Latte	cc 150	(*) : Con la porzionatura della carne si deve intendere: quella inclusa nella pasta al ragù (30 g circa) a pranzo, quella servita come seconda pietanza (50 g circa) sempre a pranzo ed infine quella servita come pietanza a cena (100 g circa).
The	Q.B.	
Pane comune	g 200	
Pasta	g 100	
Carne	g 180 (*)	
Verdura	g 350 (**)	
Frutta di stagione	g 300 (**)	
Olio di oliva extra-vergine	g 40	(**): Si consiglia un consumo quotidiano di almeno 5 porzioni di frutta e verdura al crudo e al netto degli scarti (Frutta ed ortaggi g 150 per porzione, insalata g 50 per porzione)
Marmellata	g 30	
Zucchero	g 10	

#### 4. CRITERI DI ELABORAZIONE DI UN MENU' BASE

##### 4.1. Indicazioni pratiche per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti.

- ◆ I tempi di produzione del servizio devono essere brevi: tra la cottura delle preparazioni e la somministrazione non dovranno trascorrere più di 2 ore. Qualora le preparazioni avvengano nella giornata precedente alla somministrazione è necessario dotarsi di abbattitore rapido di temperatura, con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore, nel caso di cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, di paste al forno, di sughi e ragù.
- ◆ Le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità, tenendo presente anche la difficoltà di masticazione degli anziani e la necessità di alcuni ospiti di essere imboccati. Nel caso la dieta debba essere modificata in consistenza è preferibile scegliere alimenti teneri o facili da sminuzzare o tritare, o preparati in modo tale da essere particolarmente morbidi ad esempio sotto forma di sfornati, polpette, soufflé, frullati, ecc. Nel corso della giornata si possono fornire, alcuni alimenti di semplice utilizzazione come succhi di frutta, latte, fette biscottate da inzuppare nel latte.
- ◆ Nel menù inserire la polenta. Questo alimento, tipico della tradizione alimentare Veneta, risulta particolarmente gradito alla popolazione anziana.
- ◆ Limitare l'utilizzo del burro, evitandone la cottura e l'aggiunta ai sughi, o alle preparazioni contenenti panna o besciamella, ai secondi piatti di carne o pesce e alle verdure al tegame. Evitare l'uso di margarine e preparare la besciamella con l'olio di oliva extravergine.
- ◆ Utilizzare la quantità di olio prevista nella tabella dietetica preferendo l'olio extra vergine d'oliva.

- ◆ Limitare l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, ecc.) che conferiscono un sapore gradevole alle preparazioni; prestare altresì attenzione ai cibi conservati sotto sale (insaccati, inscatolati, ecc.) che contengono nella maggioranza dei casi elevate quantità di sodio.
- ◆ Preferire i metodi di cottura che richiedono pochi condimenti: in acqua, al vapore, ai ferri, alla piastra, al cartoccio. Sostituire i condimenti grassi con l'appassimento in brodo vegetale ed utilizzare verdure (sedano, cipolla, pomodoro) ed erbe aromatiche per le cotture al forno, al tegame e per i sughi. Per le verdure evitare la cottura in abbondante acqua e preferire la cottura al vapore al fine di ridurre la minimo le perdite dei nutrienti.
- ◆ Allestire i piatti in maniera accurata evitando di mescolare le preparazioni tra di loro. Qualora fosse necessario somministrare il pasto sotto forma di frullato si dovrà garantire che tale preparazione soddisfi i requisiti nutrizionali ed organolettici. E' tuttavia preferibile mantenere separate i singoli piatti ricorrendo al pasto frullato solo in casi di estrema necessità.
- ◆ Organizzare opportunamente l'orario di distribuzione e somministrazione dei pasti in modo tale da evitare periodi di digiuno eccessivamente lunghi (soprattutto tra la cena e la colazione del mattino seguente)
- ◆ Una quantità limitata d'alcol, sotto forma di bevande a bassa gradazione alcolica (tipo vino o birra), può essere concessa esclusivamente durante i pasti, calcolata nella quota calorica giornaliera, in assenza di precise controindicazioni quali l'assunzione di farmaci o patologie.
- ◆ Per garantire il corretto apporto nutrizionale e la variabilità ed appetibilità dei pasti, si suggerisce la prenotazione personalizzata e il controllo dell'eventuale scarto reso.

	PIATTI / ALIMENTI	FREQUENZA MASSIMA CONSIGLIATA Per settimana	NOTE
<b>PRIMI</b>	Pasta/gnocchi/riso/orzo	7	Da alternare nel corso della settimana
	Pasta ripiena	2-3	Frequenza massima per piatti asciutti e minestre
	Polenta	2	Frequenza consigliata
	Minestre di verdure/di brodo/passati	5	
	Minestra di legumi	2	
<b>SECONDI</b>	Carne rossa/ bianca	5	Da alternare nel corso della settimana
	Pesce	3	Frequenza massima del pesce in scatola 1/sett.
	Uova	2	Compreso il possibile uso nella preparazione di altri piatti
	Affettati	2	
	formaggi	3	
<b>CONTORNI</b>	Verdure cotte/crude	14-21	
	Patate e purè	5	Possibilmente abbinato alle minestre
<b>PIATTO TIPICO</b>	Piatto tipico	1	Frequenza consigliata
<b>DESSERTS</b>	Dolce/gelato/yogurt	5	Tenendo conto dell'apporto calorico del pasto
	Frutta fresca o cotta di stagione	14	Anche sotto forma di macedonia fresca
<b>PANE</b>	Pane	14	

## 4.2. Indicazioni pratiche per la prevenzione della disidratazione

Particolare rilievo assume nell'anziano il rischio di disidratazione, con conseguenze spesso gravi. E' risaputo che l'anziano ha il senso della sete diminuito, e in particolare, persone con difficoltà neurologiche, psichiche, motorie, non assumono spontaneamente liquidi a sufficienza; oltre a ciò, situazioni particolari, quali diarrea, vomito e febbre, alcune patologie (es. diabete, lieve insufficienza renale), alcuni tipi di farmaci, aumentano il fabbisogno idrico. Inoltre i soggetti affetti da disfagia assumono pochi liquidi per difficoltà alla deglutizione.

Non dimentichiamo comunque che la quantità di liquidi da introdurre è indicata dal medico nel caso di particolari situazioni cliniche che ne richiedano il monitoraggio (scompenso cardiaco, cirrosi epatica, ecc.)

Al fine di coprire il fabbisogno idrico dell'anziano si consiglia di:

- far assumere almeno 1 litro e mezzo di acqua al giorno possibilmente sotto forma anche di bevande varie;
- organizzare almeno due somministrazioni giornaliere di idratazione tra i pasti principali offrendo bevande tiepide o calde, senza zucchero o poco zuccherate quali tisane, tè leggero, acqua, camomilla, caffè d'orzo ecc.;
- Fare in modo che ad ogni pasto principale l'ospite assuma almeno mezzo litro di liquidi;
- Accompagnare la somministrazione della terapia farmacologica con un abbondante bicchiere d'acqua;
- limitare le bevande eccessivamente zuccherate, e non eccedere con le bibite gassate, che danno senso di pienezza gastrica e apportano calorie; eventualmente può essere suggerito il consumo di acqua leggermente frizzante;
- incentivare l'uso di frutta e verdura fresche, che forniscono acqua, vitamine, sali minerali, anche sotto forma di centrifughe, spremute, senza o con modesta aggiunta di zucchero.

Tali accorgimenti vanno scrupolosamente osservati durante il periodo estivo e quando vi è perdita di liquidi e/o aumento della sudorazione come nell'attività motoria.

## 4.3. Elaborazione dei menù e del ricettario.

Il cuoco, attenendosi a quanto descritto in precedenza a proposito degli apporti calorici previsti per gli Ospiti della struttura residenziale extraospedaliera, agli alimenti utilizzabili nell'arco di una giornata che rientrano in ogni apporto energetico ed alla distribuzione degli stessi nell'arco della giornata, con la collaborazione del dietista, può predisporre i menù settimanali cercando di rispettare il più possibile le aspettative

dell'ospite, i suoi gusti e quelle che sono le tradizioni e le tipicità regionali in ambito culinario ed utilizzando tecniche di preparazione di base.

Le ricette devono essere presenti agli atti di documentazione in materiale cartaceo e devono contenere:

- gli ingredienti principali e quelli sussidiari che si aggiungono per condire e per cucinare;
- le caratteristiche degli alimenti ed il loro valore calorico;
- il contenuto in nutrienti energetici e non energetici;
- le tecniche di preparazione e cottura da utilizzare.

Il cuoco deve controllare, inoltre, che le richieste quotidiane siano soddisfatte e che la distribuzione del vitto avvenga in tempi ed in maniera idonei.

## 4.4. Scheda di Identificazione Nutrizionale (S.I.N.) degli ospiti:

È consigliabile programmare di effettuare una prenotazione dei pasti allo scopo di ottimizzare le risorse, evitare sprechi, e garantire un efficace ed efficiente servizio.

Ad ogni ospite identificato (esempio: con il proprio numero di stanza, con il proprio nome e l'età) verrà assegnato un codice che corrisponde al proprio apporto dietetico:

- 1500 DIETA NORMALE
- 1500 DIETA DA MODIFICARE: (senza sale)
- 1800 DIETA NORMALE
- 1800 DIETA DA MODIFICARE (senza aggiunta di zucchero e dolci, ammesso dolcificante nelle bevande)
- 2000 DIETA NORMALE
- 2000 DIETA DA MODIFICARE (senza sale e senza zucchero e dolci)
- 2500 DIETA NORMALE
- 2500 DIETA DA MODIFICARE (senza sale)
- 1700 DIETA NORMALE
- 1700 DIETA DA MODIFICARE (da frullare ed aggiungere 1 cucchiaino d'addensante: da aiutare durante il pasto).

In ogni casa di riposo il dietista con il medico elaborerà una scheda di codifica che dovrà essere a disposizione sia dei cuochi che degli operatori sanitari con tutte le informazioni sugli ospiti necessarie per poter predisporre i menù così come nell'esempio di seguito:



Esempio di Scheda Identificativa Nutrizionale degli Ospiti:

Scheda Identificativa Nutrizionale degli Ospiti					
n° STANZA	NOME COGNOME	Età	PATOLOGIA	APPORTO CALORICO	NOTE
63 C	Mario ROSSI	74	Cardiop/diabete insulino Dipend.	1500 kcal MODIFICATA	senza zucchero e dolci
64 B	Giuseppe VERDI	69	Ipertensione art. – attività fisica	2500 kcal MODIFICATA	senza sale, no vino
12 A	Maria BIANCHI	82		1800 kcal NORMALE	
15 C	Giuseppe ROSSINI	84	Emiplegia destra, Disfagia	1700 kcal	Da aiutare durante i pasti

#### 4.5. Scheda di prenotazione

Gli operatori sanitari hanno il compito di prenotare, su un'apposita scheda, i pasti ogni pomeriggio per il giorno successivo, attenendosi strettamente alla Scheda Identificativa degli ospiti sopra riportata, in modo tale che il cuoco possa procedere con la predisposizione dei menù.

La stessa scheda deve essere utilizzata dagli stessi operatori il giorno dopo anche per la distribuzione del vitto e per la rilevazione degli scarti (es. ha mangiato solo il primo, ha mangiato tutto, ecc.) a fine pasto per ogni ospite.

La scheda di prenotazione può essere predisposta da ogni casa di riposo attenendosi a quanto appena detto e può essere nominativa o su un unico foglio.

E' importante sottolineare che la rilevazione degli "scarti" ovvero della non completa assunzione del pasto costituisce un elemento importantissimo in primo luogo per verificare che gli Ospiti seguano le norme di una sana ed equilibrata alimentazione ed in secondo luogo del gradimento dei pasti.

Il primo punto riveste un ruolo prioritario soprattutto nel controllare che gli ospiti assumano quanto è previsto per la copertura dei loro fabbisogni. Periodicamente (almeno con cadenza settimanale) andrà informato il Medico della struttura di quali Ospiti non assumono completamente i pasti.

Questa informazione, assieme al controllo periodico del peso corporeo, costituisce un efficace metodo di prevenzione delle iponutrizioni e quindi della malnutrizione che è frequente nelle persone anziane.

Il secondo punto potrebbe costituire un indicatore di qualità percepita dagli Ospiti: soprattutto se più ospiti non assumono sempre gli stessi alimenti del menù, potrebbe essere utile indagare se tali alimenti non siano graditi e quindi vi sia indicazione a modificare il menù introducendo alimenti che siano meglio accettati dagli Ospiti.

## 5. GRUPPI DI ALIMENTI

Nessun alimento preso da solo consente di soddisfare le esigenze di un'alimentazione equilibrata e completa.

E' accertato che un'alimentazione variata può portare a indiscussi benefici per la salute. Pertanto l'unico modo per realizzare un'alimentazione ottimale consiste nel ricorrere alla combinazione di alimenti diversi ciascuno dei quali apporta energia e specifici nutrienti.

Come è vero che non esiste l'alimento ideale e completo (a parte il latte materno per l'alimentazione del lattante nei primi 6 mesi di vita) è anche vero che nessun alimento è indispensabile ma può essere sostituito da altri con caratteristiche analoghe. Su questi presupposti si basa la raccomandazione di seguire un'alimentazione variata.

Per facilitare scelte alimentari razionali, secondo le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione si sono riuniti e classificati gli alimenti in cinque gruppi nutrizionalmente omogenei, caratterizzati da apporti nutritivi specifici e prevalenti.

Questo metodo semplifica molto la scelta ed aiuta a comporre menù che includono almeno un rappresentante di ciascun gruppo nei pasti di ogni giorno.

### ➤ 1°GRUPPO: frutta e ortaggi

Gli alimenti di questo gruppo rappresentano una fonte importantissima di fibra, di provitamina A (presente soprattutto in carote, peperoni, pomodori, albicocche, meloni), di vitamina C (presente soprattutto in agrumi, fragole, kiwi, pomodori, peperoni, ecc.) di altre vitamine e dei più diversi minerali.



Gli alimenti contenuti in questo gruppo consentono un'ampia possibilità di scelta considerata la loro grande varietà e la differente produzione stagionale.

Un'alimentazione equilibrata prevede almeno 5 porzioni al giorno tra gli alimenti di questo gruppo. Nella scelta di frutta e verdura è bene essere in sintonia con i cicli della natura, perché per ottenere prodotti fuori stagione (primizie e tardive), si usano spesso tecniche colturali che richiedono un maggiore impiego di prodotti chimici; inoltre contengono una minor quantità di vitamine e risultano meno ricchi di sapore.

Ecco un elenco dei prodotti che maturano naturalmente nei vari mesi dell'anno, si tratta di indicazioni che non tengono conto delle differenze stagionali fra le diverse regioni. L'indicazione dei mesi si riferisce al periodo in cui questi si trovano con maggior facilità. Anche se le moderne tecniche conserviere, quali la surgelazione, consentono di reperire sul mercato gran parte dell'ortofrutta di buona qualità durante tutto l'anno, si consiglia l'utilizzo del prodotto fresco di stagione.

	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
<b>FRUTTA</b>	Gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	Ago	set	ott	nov	dic
Albicocche												
Anguria												
Arance												
Clementine												
Fragole												
Mele												
Meloni												
Pere												
Pesche												
Susine												
Kiwi												
Uva												
	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
<b>ORTAGGI</b>	Gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	Ago	set	ott	nov	dic
Asparagi												
Bieta												
Carota												
Carciofi												
Cetrioli												
Cavolfiori												
Cipolla												
Fagiolini												
Fagioli												
Finocchi												
Lattuga												
Melanzane												
Patate												
Peperoni												
Pomodori												
Piselli												
Radicchio												
Spinaci												
Verze												
Zucchine												
Zucca												

Dati del ministero delle politiche agricole e forestali

	PERIODO DI RACCOLTA
	PERIODO DI COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO

➤ 2° GRUPPO: cereali e tuberi

tutti i prodotti ottenuti dal frumento (pane, pasta, biscotti, cracker e fette biscottate), dal granturco (farina di mais per polenta), nonché il riso, le patate e altri cereali minori quali avena, orzo, farro e tutti i loro derivati.

Questi alimenti costituiscono per l'uomo la più importante fonte di amido e di conseguenza di energia di facile utilizzo. I cereali e i loro derivati apportano anche buone quantità di vitamina B e proteine che unite a quelle dei legumi nelle giuste quantità, producono una miscela proteica con un valore biologico paragonabile a quello delle proteine animali.

Un'alimentazione equilibrata prevede 2–4 porzioni al giorno tra gli alimenti di questo gruppo.

➤ 3° GRUPPO: latte, yogurt, latticini e i formaggi

Il nutriente caratteristico peculiare degli alimenti di questo gruppo è il calcio, indispensabile per la formazione delle ossa e dei denti; sono inoltre contenute proteine di ottima qualità biologica e alcune vitamine (B2 e A). E' bene tenere presente che gli alimenti del gruppo contengono grassi soprattutto saturi in percentuali piuttosto elevate (i formaggi possono contenere sino al 20–30% di grassi).

Un'alimentazione equilibrata prevede 1–2 porzioni al giorno tra gli alimenti di questo gruppo;

➤ 4° GRUPPO: carne, pesce, uova e legumi (fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli).

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire oligoelementi (zinco, rame e ferro) altamente assorbibili ed utilizzabili, nonché proteine di ottima qualità biologica e vitamine del complesso B.

Nell'ambito del gruppo sono da preferire le carni magre (avicunicole, bovine, equine, ovine e suine) ed il pesce. Va invece moderato il consumo degli alimenti a maggiore contenuto in grassi, quali certi tipi di carne e insaccati.

Per le uova il consumo accettabile è di 1 uovo due volte alla settimana.

I legumi, se abbinati ai cereali, forniscono quei nutrienti principali che sono caratteristici della carne, del pesce e delle uova, come ferro e altri oligoelementi e apportano notevoli quantità di proteine di buona qualità biologica.

All'interno di questo gruppo un'alimentazione equilibrata prevede il consumo di 1–2 porzioni al giorno tra questi alimenti diversi fra loro.

➤ 5° GRUPPO: i grassi da condimento.

Gli alimenti del 5° gruppo (olio, burro, margarina, panna, lardo e strutto) forniscono essenzialmente grassi in percentuali variabili.

Alcuni alimenti in questo gruppo contengono anche vitamine, come la vitamina A (burro e panna) e la vitamina E (olio extra vergine di oliva). Gli alimenti di questo gruppo comprendono sia grassi di origine vegetale che animale. Il loro consumo deve essere contenuto in quanto costituiscono una fonte concentrata di calorie.

I grassi alimentari, pur avendo tutti lo stesso contenuto energetico (circa 9 kcal per ogni grammo), sono diversi tra loro per il contenuto di acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi. Tra i polinsaturi l'acido linoleico (omega 6) e linolenico (omega 3) sono essenziali per il nostro organismo che non può sintetizzarli e quindi si assumono solo attraverso gli alimenti (oli monoseme e pesce).

Nell'uso quotidiano è meglio dare la preferenza ai grassi vegetali che sono privi di colesterolo e presentano un contenuto di acidi grassi insaturi prevalente rispetto ai saturi.

E' comunque consigliabile non esagerare con l'uso dei grassi da condimento; limitare al minimo il consumo di cibi fritti.

E' importante sottolineare che l'olio di cocco e l'olio di palma, pur essendo oli vegetali liquidi sono un composto di acidi grassi saturi. Dato il loro basso costo vengono spesso utilizzati dall'industria dolciaria e dei prodotti da forno e "mascherati" sotto la dicitura in etichetta "grassi vegetali".

## 6. TIPOLOGIA ALIMENTI

**Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione;

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

**Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;

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

**Carni conservate:** possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati ed insaccati D.O.P e I.G.P.;

**Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.);

**Tonno e sgombro:** possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva;

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

**Uova:** nel caso si utilizzino uova fresche preferire quelle di categoria A extra in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali;

**Legumi:** Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale;

**verdure ortaggi:**

Devono essere proposte in entrambi i pasti principali; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, non devono essere utilizzate verdure in scatola.

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive;

**Purè di patate:** se ne consiglia la preparazione con patate fresche (né in polvere né in fiocchi)

**Frutta:** deve essere presente almeno in entrambi i pasti principali, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Limitare l'utilizzo di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca;

**Pane e prodotti da forno:**

Utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Per la colazione o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, grissini, crackers non salati in superficie e pane biscottato;

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali;

**Dolci e prodotti da forno:**

Orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi; evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione";

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e polvere per budino oppure confezionato monoporzione;

**Conservas e semiconservas alimentari:**

Sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato;

## 7. PASTI VEICOLATI A DOMICILIO

L'assistenza domiciliare alle persone anziane ha acquistato negli ultimi anni una maggiore rilevanza e tra i servizi erogati dalle Pubbliche Amministrazioni si va sempre più sviluppando quello dedicato alla ristorazione degli anziani assistiti fra le mura domestiche.

Il pasto a domicilio rappresenta per l'anziano uno sgravio nel trasportare i pacchi della spesa, un minor rischio nel prepararsi il pasto, una maggiore serenità dovuta al fatto che qualcuno si sta occupando di lui.

Il servizio a domicilio deve rispondere a severe norme di sicurezza garantendo un alta qualità sugli alimenti, sulla loro preparazione e conservazione fino al momento dell'utilizzo.

La tecnologia moderna offre numerose soluzioni per il trasporto dei pasti in legume fresco/ caldo cioè di quei pasti che vengono veicolati senza rielaborazione e ripristino della temperatura. I contenitori per la movimentazione degli alimenti devono essere facilmente lavabili e sanificabili e devono consentire il mantenimento delle temperature prescritte dalle leggi.

Con il legume a caldo e' necessario aumentare la sicurezza alimentare ponendo particolare attenzione alle temperature relative alla fase di trasporto degli alimenti cotti deperibili che devono essere conservati da +60°C a +65°C in base all'art. n. 31 del D.P.R. 327/80. Tali temperature non sempre possono essere mantenute a causa del protrarsi dei tempi di trasporto e dei tempi che intercorrono dal momento della consegna al momento della fruizione del pasto nella confezione della porzione unica.

E' consigliabile usare le termocassette in polipropilene termoisolato con superficie liscia in grado di garantire il contemporaneo trasporto di cibi freddi e caldi senza compromettere le rispettive temperature. Unica regola importante perché il cibo arrivi caldo a destinazione è mettere la pietanza calda all'interno della termocassetta ad una temperatura di 80-90°C. Tali termocassette sono in grado di mantenere una temperatura superiore a 65°C per oltre 1 ora dall'inserimento del cibo caldo. Un cibo caldo oltre a garantire l'utente dal punto di vista igienico sanitario rappresenta una alimentazione più corretta e più gustosa.

I contenitori dovranno essere leggeri e dotati di maniglia in modo da agevolare il trasporto e permettere una facile e veloce selezione ed identificazione dei diversi menù dietetici. Infine tali contenitori sono tra loro impilabili e lavabili in lavastoviglie.

E' consigliato che i contenitori interni delle pietanze siano a perdere e sigillati con termosigillatrice, in modo da renderli igienicamente più sicuri evitando manipolazioni, travasi, e movimentazione dei contenitori sporchi da lavare.

Inoltre si facilita l'anziano nell'eventualità che il pasto venga suddiviso e consumato tra pranzo e cena in quanto tali pietanze possono essere conservate nel medesimo contenitore sigillato nel frigorifero.

Esistono in commercio stoviglie termiche monouso ad uno o più scomparti che hanno la caratteristica di mantenere calde le pietanze, di non scottare le mani e di resistere al taglio con le posate di acciaio e nel forno a microonde.

Sinora è sempre stato effettuato tramite l'utilizzo del legume a caldo. Si consiglia, qualora ve ne sia la possibilità, la previsione nei capitolati d'appalto dell'utilizzo del legume a freddo o cook and chill.

Cook and Chill è un procedimento gastronomico che prevede la preparazione del cibo in modo convenzionale fino a completa cottura dell'alimento e successivo abbattimento della temperatura con apposito abbattitore di temperatura a 10°C al cuore del prodotto entro due ore dalla cottura; eventuale porzionamento; mantenimento refrigerato sopra il punto di congelamento tra 0°C e +3°C per un periodo massimo di conservazione fino a tre/cinque giorni. Il trasporto avviene a temperatura non superiore a +4°C, per mezzo di automezzi appositamente attrezzati per la consegna refrigerata. La rigenerazione degli alimenti viene effettuata immediatamente prima del consumo, ossia il cibo viene portato ad una temperatura di almeno 70°C al cuore del prodotto.

## **8. FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE ADDETTO ALLA CUCINA ED ALL'ASSISTENZA**

L'aspetto peculiare della alimentazione richiede specifiche conoscenze nutrizionali per comprendere le esigenze degli ospiti ed interagire favorevolmente con loro.

Di conseguenza gli operatori addetti alle preparazioni e somministrazioni alimentari dovranno essere ben addestrati, competenti ed in numero adeguato a svolgere al meglio questa importante funzione assistenziale.

L'anziano ospite in residenze assistenziali è un soggetto fragile e particolarmente a rischio di compromettere lo stato di salute a causa dell'inefficienza del suo sistema immunitario e per la compresenza di patologie croniche o acute.

E' pertanto fondamentale garantire la massima sicurezza alimentare, intesa sia dal punto di vista igienico che nutrizionale, per prevenire e gestire nel miglior modo possibile le patologie acute e croniche e la malnutrizione determinate da carenze e squilibri dietetici.

La necessità della formazione in servizio degli operatori di assistenza risulta essere un bisogno evidente in ogni struttura sanitaria (strutture residenziali extraospedaliere, R.S.A., ecc.).

Nella formazione è, inoltre, opportuna la riflessione sulla relazionalità non solo interpersonale di tipo professionale, ma anche interorganizzativa e sociale in senso ampio (famiglia curante, volontariato, servizi).

Nell'allegato 8 viene riportato un esempio di corso di formazione per il personale delle strutture residenziali extraospedaliere addetto alla cucina ed all'assistenza.

## 9. GLOSSARIO

- B.A.P.E.N.: British Association for Parenteral and Enteral Nutrition.
- Caregiver: termine inglese che definisce la persona che si prende cura di un'altra persona.
- Carenza: deficienza, mancanza.
- Celiachia: malattia a carico dell'intestino dovuta all'intolleranza al glutine che causa alterazione della capacità di assorbimento dei nutrienti, detta anche morbo celiaco.
- Deglutizione: atto dell'inghiottire, cioè far passare il cibo dalla bocca all'esofago.
- Diabete mellito: malattia causata da insufficiente secrezione di insulina da parte del pancreas o da resistenza dei tessuti all'azione dell'insulina.
- Dieta bilanciata: dieta che contiene tutti gli elementi nutritivi essenziali nelle proporzioni consigliate dalle Linee guida per una sana alimentazione italiana dell'INRAN.
- Dieta: regime alimentare, inteso anche come "stile di vita" dal significato della parola greca da cui deriva.
- Dimagrimento: riduzione del peso corporeo.
- Disfagia: disfagia si intende qualunque difficoltà di deglutizione, cioè nel passaggio di cibi e bevande dalla bocca allo stomaco. E' presente nella normale evoluzione del processo di invecchiamento in circa il 20% della popolazione dopo i 50 anni, ma aumenta sensibilmente fra le persone residenti nelle strutture residenziali extraospedaliere o assistite domiciliariamente, fra i portatori di esiti chirurgici della bocca e del collo o di patologia neurologica. E' stimata esserci una frequenza del 20%-40% nella popolazione con ictus cerebrale e morbo di Parkinson.
- Disidratazione: è lo stato che consegue alla perdita di quantità eccessive di acqua dall'organismo.
- Dispepsia: digestione difficoltosa.
- Edema: ritenzione di liquido nei tessuti che può verificarsi in seguito a infiammazione, vasodilatazione, effetto di alcuni farmaci o processi patologici.
- Enzima: proteina in grado di accelerare e di favorire le diverse reazioni chimiche che avvengono spontaneamente nell'organismo.
- Epatopatia: qualsiasi malattia del fegato.
- ESPEN: European Society for Clinical Nutrition and Metabolism.
- EURISPES: Istituto di Studi Politici Economici e Sociali.
- Glicemia: termine che sta ad indicare la quantità di zuccheri presenti nel sangue.
- Immunità: insieme delle difese dell'organismo dall'aggressione di agenti estranei.
- I.N.R.A.N.: Istituto Italiano per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione.
- Insufficienza renale: condizione per la quale i reni hanno ridotto o perso la loro funzione.
- Ipertensione: aumento della pressione sanguigna rispetto ai valori considerati normali.
- ISTAT: Istituto Nazionale di Statistica.
- Istituzionalizzazione: trasferimento di un anziano in un istituto di tipo assistenziale per un periodo di tempo prolungato o indefinito.
- Kilocaloria: la quantità di calore necessaria ad innalzare di 1°C (da 14,5 a 15,5°C) la massa di 1 kg di acqua distillata. E' multiplo della caloria (cal), unità di misura dell'unità calorica, sostituita dal 1978 dal Joule (J) (Dir: CEE 27/7/76): 1cal=4,18 J; 1Kcal=4,18 KJ.
- L.A.R.N.: i livelli di assunzione giornalieri raccomandati di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (L.A.R.N.), a cura della S.I.N.U. (Società Italiana di Nutrizione Umana).
- Malnutrizione: stato di alterazione funzionale determinata da insufficiente, eccessivo o squilibrato apporto di calorie e/o nutrienti rispetto ai fabbisogni.
  
- Metabolismo basale: Insieme di processi chimici che avvengono in un organismo che si trovi in condizioni di assoluto riposo, completamente rilassato e a digiuno da almeno 12 ore. In queste condizioni i processi metabolici sono molto limitati e indirizzati essenzialmente alla produzione dell'energia necessaria per il mantenimento delle funzioni vitali (respiratoria, cardiocircolatoria, ecc.). Poiché l'energia spesa per mantenere tali funzioni viene, alla fine, ceduta all'ambiente sotto forma di calore e la quantità di calore è proporzionale alla superficie del corpo, il valore del metabolismo basale è espresso in (K)Cal/mq/h; nell'uomo adulto è pari a 40 (K)Cal/mq/h, nella donna 37-38 e nel bambino più elevato (a 5 anni 55 (K)Cal/mq/h). Il valore del metabolismo basale varia quasi esclusivamente in rapporto all'attività della tiroide: aumenta nell'ipertiroidismo, diminuisce nell'ipotiroidismo.
- Metabolismo: insieme delle reazioni chimiche che avvengono spontaneamente nell'organismo.
- Meteorismo: disturbo caratterizzato da un eccesso di gas presente nell'apparato digerente.
- M.N.A.: Mini Nutritional Assessment.
- M.U.S.T.: Malnutrition Universal Screening Tool, a cura della B.A.P.E.N. (British Association for Parenteral and Enteral Nutrition).



- Nutrizionali, malattie: i disturbi nutrizionali possono essere provocati da vari fattori come carenza od eccesso di uno o più nutrienti oppure una tossina od un elemento tossico introdotto nell'alimentazione.
- Nutrizione: Processo fondamentale degli organismi che consiste nell'assimilazione e nell'utilizzazione di sostanze assunte dall'ambiente esterno indispensabili per il mantenimento delle funzioni vitali.
- Obesità viscerale: condizione caratterizzata da un eccessivo deposito di grassi a livello addominale, che si misura con la circonferenza della vita (superiore a 102 cm nell'uomo e 88 cm nella donna) ed è considerata un fattore di rischio per molte patologie cronico-degenerative (malattie cardiovascolari, alcuni tumori, diabete, ecc.).
- Obesità: condizione patologica caratterizzata dalla presenza di grasso corporeo in eccesso.
- Osteoporosi: processo di rarefazione e indebolimento della trama proteica e minerale dell'osso.
- Patogeno: indica la capacità di provocare una malattia.
- Rigurgito: reflusso degli alimenti dallo stomaco o dall'esofago nella bocca, senza conati di vomito.
- Screening: un test applicato ad una popolazione al fine di suddividerla in gruppi caratterizzati dal fatto di avere una diversa probabilità di essere affetti dalla malattia.
- S.I.A.N.: Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende U.L.S.S.
- S.I.G.N.: Scottish Intercollegiate Guidelines Network.
- S.I.N.P.E.: Società Italiana per la Nutrizione Parenterale ed Enterale.
- Stili di vita per la salute: modelli di comportamento individuale che influenzano la salute e riguardano in particolare l'alimentazione, l'attività fisica, il fumo di tabacco, il consumo di alcol, lo stress.
- Stipsi: difficoltà alla regolare emissione di feci.
- Tossinfezione alimentare: infezione causata dall'ingestione di cibi contaminati da batteri, virus o tossine batteriche, che si manifesta principalmente con la diarrea, febbre, vomito.
- Trigliceridi: tipo di grassi, composto da tre acidi grassi e da una molecola di glicerolo; vanno a costituire i depositi di grassi nell'organismo.
- U.L.S.S.: Unità Locali Socio Sanitarie.
- Welfare: assistenza sociale.
- Wellness: benessere, inteso in senso fisico e psichico.

## 10. BIBLIOGRAFIA

1. Allison S.P. :The uses and limitations of nutritional support. Clin Nutr 1992; 11: 319-30
2. Bissoli L. et al.: Linee guida per la valutazione della malnutrizione nell'anziano. Giorn. Geront. 2001; 49: 4-12
3. Blaum CS. et al.: Factors associated with low body mass index and weight loss in nursing home subjects. J. Gerontol. 1995; 50A: M162-8
4. Blaxter K, Waterlow JC: Nutritional adaptation in man. John Libbey and Company Limited. London 1985.
5. Blecker U., Mehta D.I., Davis R., Sothorn M.S., Suskind R.M.: Nutritional Problems in Patients Who Have Chronic Disease. Pediatrics in Review 2000; 20, 2 : 29-33
6. Briend A, Maire B, Desjeux JF. La malnutrition protéino-énergétique dans les pays en voie de développement. In: Ricour C, Ghisolfi J, Putet G, Goulet O. Traité de nutrition pédiatrique. Edition Maloine, 1993, 467-512.
7. Chima CS. et al.: Relationship of nutrition status to length of stay, hospital costs and discharge status of patients hospitalised in the medicine service. J. Am. Diet. Ass. 1997; 97: 975-80
8. Chouinard J. et al.: Weight loss, dysphagia and outcome in advanced dementia. Dysphagia 1998; 13: 151-5
9. Christensson L. et al.: Malnutrition in elderly people newly admitted to a community resident home. J. Nutr. Health Aging 1999; 3: 133-9
10. Crogan NL. et al. : Nursing assistants' perceptions of barriers to nutrition care for residents in long term care facilities. J. Nurses Staff Dev. 2000; 16(5): 216-21
11. Crogan NL. et al.: Nutrition knowledge of nurses in long term care facilities. J. Contin. Educ. Nurs 2001; 32(4):171-6
12. D'Amato A. l'alimentazione dell'anziano nelle strutture residenziali extraospedaliere: risultati di un'indagine conoscitiva svolta nel territorio dell'U.L.S.S. N°6 "VICENZA. Tesi di specializzazione. Università degli Studi di Padova. Facoltà di Medicina e Chirurgia. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione AA 2001-2002.
13. Drewnoski A. et al.: Does aging Change nutrition requirements? J. Nutr. Health Aging 2001; 5 (2): 70-4
14. Edington J. et al.: Prevalence of malnutrition in patients in general practice. Clin. Nutr. 1996; 15: 60-3

15. Edington J., Kon P., Martyn C.N.: Prevalence of malnutrition in patients in general practice. Clin Nutr 1996; 15:60-3
16. Elmstal S. et al.: Malnutrition in geriatric patients: a neglected problem? J. Adv. Nurs. 1997; 25: 851-5
17. Finestone HM. et al.: Malnutrition in stroke patients on the rehabilitation service and a follow-up: prevalence and predictors. Arch. Phys. Med. Rehabil. 1995; 76: 310-6
18. Foà D. Valutazione del rischio di malnutrizione negli anziani di una casa di riposo dell'ULSS N° 6 DI VICENZA mediante Mini Nutritional Assessment (MNA-TEST). Tesi di specializzazione. Università degli Studi di Padova. Facoltà di Medicina e Chirurgia. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione AA 2001-2002.
19. Gaggiotti G. Miscele nutrizionali. In Manuale di Nutrizione Enterale. Edizioni Minerva Medica, Torino 1990.
20. Gariballa SE.: Malnutrition in hospitalised elderly patients: when does it matter? Clinical Nutr. 2001; 20(6): 487-91
21. Green CJ.: Existence, causes and consequences of disease-related malnutrition in the hospital and the community, and clinical and financial benefits of nutritional intervention. Clinical Nutr. 1999; 18(suppl.2):3-28
22. Guigoz Y. et al.: The mini nutritional assessment (MNA): a practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. Albarede JL. Eds. Nutrition in the elderly- MNA. 2<sup>a</sup> ed. Facts and research in gerontology 1994/1995; 15-61
23. Hamilton K. et al.: An audit of nutritional care delivered to elderly inpatients in community hospitals. J. Hum. Nutr. Diet 2002; 15(1): 49-58
24. Harrington C.: Residential nursing facilities in the United States. B.M.J. 2001; 323:507-10
25. Johnson RM. Et al.: Nutrient intake of nursing home residents receiving pureed foods or a regular diet. J. Am. Geriatr. Soc. 1995; 43(4): 344-8
26. Karnofsky DA.: Determining the extent of the cancer and clinical planning for cure. Cancer 1968; 22(4): 730-4
27. Kayser-Jones J. et al.: A prospective study of the use of liquid oral dietary supplements in nursing homes. J. Am. Geriatr. Soc. 1998; 46(11): 1378-86
28. Keller HH.: Weight gain impacts morbidity and mortality in institutionalised older persons. J. Am. Geriatr. Soc. 1995; 43: 165-9
29. Keller HM. et al.: Malnutrition in institutionalised elderly: how and why? J. Am. Geriatr. Soc. 1993; 41: 1212-8
30. Kerstetter JE. et al.: Malnutrition in the institutionalized older adult. J. Am. Diet. Assoc. 1992; 92: 1109-16
31. Lamy M. et al.: Oral status and nutrition in the institutionalised elderly. J. Dent. 1999; 27 (6):443-8
32. Lau C. et al.: Quality ratings of hospital foodservice department by inpatients and post discharge patients. J. Am. Diet. Assoc. 1998 (11): 1303-7
33. Legge regionale 16/8/2001 n° 20. la figura professionale dell'operatore socio-sanitario. Bollettino Ufficiale Regione Veneto 29/3/02
34. Mac Lean WC. Protein-Energy Malnutrition. In: Grand RJ, Stutphen JL, Dietz WH. Pediatric Nutrition: Theory and Practice. Butterworths Boston, 1987; 421-31.
35. MAG (The Malnutrition Advisory Group, a Standing Committee of BAPEN): The 'MUST' Explanatory Booklet. A Guide to the 'Malnutrition Universal Screening Tool' ('MUST')for Adults. Review date December 2004
36. Mathey MF. et al.: Flavor enhancement of food improves dietary intake and nutritional status of elderly nursing home residents. J. Gerontol. A Biol. Sci. Med. 2001; 56(4) :M200-5
37. Mattila K.: Body mass index and mortality in the elderly. Br. Med. J. 1988; 298, 867
38. Mc Gee M: et al.: Nutrition in the elderly. J. Clin. Gastr. 2000; 30(4): 372-80
39. McWhirter J.P., Pennington C.R. : Incidence and recognition of malnutrition in Hospital. BMJ 1994; 308: 945-8
40. McWhirter J.P., Pennington C.R. : A comparison between oral and nasogastric supplements in malnourished patients. Nutrition 1996; 12 : 502-6
41. Modena L, Pellicchia C, *La disfagia orofaringea correlata a patologie neurologiche nel paziente adulto*, da Centro Studi EBN Attività 2001 Prima parte: 38-66. Totale pagine 28.
42. Monaghan H.: Meeting the nutritional needs of the older adult. Prof. Nurse 1998;14(3): 186-90
43. Morley JE. et al.: Nutritional issues in nursing home care. Ann. Intern. Med. 1995; 123: 850-9
44. Morley JE.: Anorexia of ageing and protein energy under nutrition. Geriatric nutrition, a comprehensive review, 2<sup>a</sup> ed. New York: Raven Press, 1995; 75-8
45. MOWT M., BOMHER T., KINDT E.: Reduced nutritional status in an elderly population (> 70 yrs) is probable before disease and possibly contributes to the development of disease. Am. J. Clin.Nutr.. 59.317. 1994.

46. Mulligan C. et al.: Alterations of sensory perception in healthy elderly subjects during fasting and refeeding. A pilot study. *Gerontology* 2002; 48 (1):39-43
47. Posner BM. et al.: Nutrition and health risks in the elderly: the nutrition screening initiative. *Am. J. Publ. Health* 1993; 83: 972-8
48. Ramritu P, Finlayson K, Mitchell A, Croft G Identification and Nursing Management of Dysphagia in Individuals with Neurological Impairment - A Systematic Review The Joanna Briggs Institute for Evidence Based Nursing and Midwifery, 2000
49. Reilly H.M.: Screening for nutritional risk. *Proc Nutr Soc* 1996; 841-53
50. Rudman D. et al.: Observations on the nutrient intakes of eating dependent nursing home residents: under utilization of micronutrient supplements. *J. Am. Coll. Nutr.* 1995; 14(6): 563-4
51. Rudman D. et al.: Protein calorie undernutrition in the nursing home. *J. Am. Geriatr. Soc.* 1989; 37: 173-83
52. Schawartz DB. Et al.: Preadmission nutrition screening: expanding hospital-based nutrition services by implementing earlier nutrition intervention. *J. Am. Diet Assoc.* 2000; 100(1): 81-7
53. Scottish Intercollegiate Guidelines Network (SIGN). Management of patients with stroke part III: identification and management of dysphagia. Edinburgh: SIGN; 1997. (SIGN publication no. 20).
54. Shenkin A., Cederblad G., Elia M., Isaksson B. : Laboratory assessment of protein- energy status. *Clin Chim Acta* 1996; 253: S5-S59
55. Sullivan DH. et al.: Impact of nutritional status on morbidity in a population of geriatric rehabilitation patients. *J. Am. Geriatr. Soc.* 1994; 42: 471-7
56. Sullivan DH.: Risk factors for early hospital readmission in a select population of geriatric rehabilitation patients: the significance of nutritional status. *J. Am. Geriatr. Soc.* 1992; 40: 792-8
57. Sullivan DH.: The role of nutrition in increased morbidity and mortality. *Clin. Geriatr. Med.* 1995, 11 (4): 661-74
58. Sullivan DH: The role of nutrition in increased morbidity and mortality. *Clin. Geriatr. Med.* 1995; 11: 661
59. Suskind RM: Trattato di nutrizione pediatrica. 1983, Forum Editorial, (Napoli).
60. Van Nes MC: et al. : Does the mini nutritional assessment predict hospitalisation outcomes in older people? *Age and Ageing* 2001; 30: 221-6
61. Vanzo A. Incidenza della malnutrizione in un campione di anziani ricoverati in reparto medico ospedaliero (Migliore definizione dei fattori di rischio nutrizionale). Tesi di specializzazione. Universita' degli Studi di Padova. Facolta' di Medicina e Chirurgia. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione AA 2000-2001.
62. Waterlow JC: Classification and definition of protein-caloric malnutrition *Brit Med J* 1972; 3: 566.
63. White JV.: Risk factors for poor nutritional status. *Prim care* 1994; 21: 19-31
64. Wise GR. Craig D.: Evaluation of involuntary weight loss. *Postgrad Med* 1994; 95(4): 143-50.

**CAPITOLATO D'APPALTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI  
EXTRAOSPEDALIERE**

# CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE

## 1. PREMESSA

La gestione di un servizio di ristorazione, che mantenga costante la qualità nutrizionale ed igienica e privilegi i sapori, tenendo conto anche del gradimento degli utenti, è un'operazione complessa.

Una delle principali novità della normativa Comunitaria recepita a livello Nazionale con l'**art 83, d.lgs. 163/2006** (art 53, direttiva 2004/18; art. 55, direttiva 2004/17; art. 21, l.n. 109/1994; art. 19, d.lgs n. 358/1992; art. 23, d.lgs. n. 157/1995; art. 24, d.lgs. n. 158/1995). è l'aggiudicazione dell'appalto secondo il criterio dell'offerta più vantaggiosa.

Tale orientamento tende a superare l'automatismo del prezzo più basso per procedere, al contrario, ad una valutazione più approfondita basata sul rapporto qualità/prezzo.

Questo sistema viene indicato come uno, anche se non l'unico, dei possibili strumenti per migliorare la qualità del servizio dal punto di vista igienico sanitario e della qualità nutrizionale.

L'applicazione di tale metodo richiede la determinazione puntuale dei criteri di qualità e del loro peso. La legge finanziaria 2000 - G.U. 27.12.1999, il D.G.R. Veneto 3883 del 31.12.2001 e succ. modifiche, la legge Regione Veneto n°6/2002, e la nota dell'A.N.C.I. Veneto prevedono l'aggiudicazione degli appalti di servizi relativi alle mense scolastiche, ospedaliere e delle strutture residenziali extraospedaliere con tale sistema, attribuendo valore alla qualità del servizio.

Le amministrazioni responsabili si trovano spesso in difficoltà nella scelta delle modalità di gestione a causa di diverse problematiche: la disponibilità di strutture e di personale proprio, la dislocazione dei punti d'utenza, le disponibilità economiche.

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

Sia in caso di gestione diretta che in caso di appalto è fondamentale definire standard qualitativi e quantitativi, vincoli e protocolli inerenti la gestione ed organizzazione del servizio.

L'esigenza di ridurre il margine di discrezionalità nella gestione rende indispensabile implementare la documentazione del capitolato d'appalto con norme e specifiche tecniche che riassumono i

requisiti considerati inderogabili da parte del committente.

Le regole di un buon capitolato sono infatti un irrinunciabile presupposto per l'avvio di un servizio di qualità. Ciò per tre motivi:

- Indicano i criteri per modulare nel modo più corretto la ristorazione, superando il criterio meramente economico; la definizione di irrinunciabili requisiti di partenza aumenta di per sé il livello qualitativo delle offerte;
- Vincendo il servizio al rispetto di tali criteri, forniscono all'ente appaltante e all'Azienda U.L.S.S., preposti alla sorveglianza ciascuno per gli aspetti di competenza, gli strumenti per una maggiore autorevolezza, a garanzia di applicazione di criteri che non si limitano al mero rispetto della legislazione alimentare, ma a uno standard di gestione finalizzati alla tutela della salute;
- Valorizzano la formazione e l'aggiornamento degli operatori professionali in campo igienico e nutrizionale.

## 2. TIPOLOGIE DI GARE DI APPALTO

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

## 3. ANALISI DEL COSTO PASTO

Quando si indice una gara per l'appalto del servizio di ristorazione delle strutture residenziali extraospedaliere, tenuto conto della complessità dello stesso e delle varie possibili articolazioni, è buona norma chiedere ai concorrenti di scorporare il costo del pasto, al fine di verificare come un'azienda intenda suddividere tale costo, discriminando nello stesso il valore dato alle derrate alimentari. I costi scorporati pongono infatti l'ente in grado di dare un giudizio più preciso.

Il costo può essere così scorporato:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

SCHEMA DELLE TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE				
TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
<b>GESTIONE DIRETTA</b>	L'Amm/ne gestisce direttamente il Servizio con cucina e personale proprio	Controllo diretto sulla qualità delle materie prime e delle pietanze. Soluzione diretta di eventuali problemi o lamentele	Costi del personale e di gestione	Definire in modo puntuale le modalità di gestione del servizio di refezione con particolare attenzione ai capitolati d'appalto della fornitura di materie prime
<b>GESTIONE INDIRETTA (Ditta esterna specializzata)</b>	L'Amm/ne delega a una ditta esterna il servizio tramite appalto a licitazione privata o concorso appalto. L'Amm/ne può delegare anche la fase di distribuzione dei pasti.	Riduzione dei costi gestionali per l'Ente.	Difficoltà di controllare le materie prime utilizzate dalla Ditta. Impossibilità di intervenire tempestivamente per carenze numeriche e/o di formazione del personale della Ditta	Importante definire in modo puntuale nel capitolato d'appalto la qualità dei prodotti utilizzati mediante idonee schede. Definire uno standard numerico e idonea formazione del personale addetto
<b>GESTIONE MISTA</b>	La Ditta appaltata utilizza locale cucina preesistente di proprietà dell'Ente con personale proprio per la preparazione pasti ed eventualmente per la distribuzione	Razionalizzazione della gestione del servizio, minori costi del personale.	Difficoltà di controllare le materie prime utilizzate dalla Ditta. Impossibilità di intervenire tempestivamente per carenze numeriche e/o di formazione del personale della Ditta	Importante definire in modo puntuale nel capitolato d'appalto la qualità dei prodotti utilizzati mediante idonee schede. Definire uno standard numerico e idonea formazione del personale addetto
<b>CUCINA CONVENZIONALE</b>	Si produce il pasto dove si consuma senza necessità che sia veicolato	Assenza di trasporto: facilità del mantenimento della qualità organolettica e nutrizionale: Soluzione rapida di problemi e lamentele	Costi gestionali elevati se il numero dei pasti è limitato. La qualità è maggiormente influenzata da eventuali carenze professionali degli addetti	Preferibile per il mantenimento della qualità organolettica e nutrizionale
<b>CUCINA CENTRALIZZATA</b>	Baricentrica rispetto al bacino di utenza. Necessità di un trasporto adeguato con idonei contenitori e mezzi di trasporto	Razionale impiego del personale e degli impianti. Riduzione delle spese gestionali. Ottimizzazione delle produzioni con impianti di buona tecnologia	Problemi legati al trasporto con eventuale riduzione della qualità igienico-nutrizionale ed organolettica	evitare una centralizzazione troppo spinta per non moltiplicare i problemi
<b>CUCINA JUST IN TIME</b>	Viene decentrata la fase di cottura avendo effettuato preventivamente una preparazione delle pietanze semilavorate in una cucina centralizzata	Conservazione della qualità igienica, organolettica e nutrizionale. Maggiore flessibilità della produzione; permette la separazione netta delle lavorazioni. Permette l'utilizzo dei prodotti semilavorati	Scarsa qualità se il personale non è preparato.	Preferibile nelle strutture dove non è possibile avere una cucina convenzionale.

SCHEMA DELLE TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE				
TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
<b>PREPARAZIONE con legume fresco-caldo</b>	La cottura e la distribuzione avvengono nello stesso giorno e a breve distanza di tempo	Accettazione psicologica da parte dell'utente Dal punto di vista igienico - nutrizionale non si presentano problemi se la temperatura di lavorazione, cottura e trasporto viene mantenuta sempre idonea Buon mantenimento delle caratteristiche organolettiche del cibo se tutte le fasi vengono eseguite in maniera corretta	Produzione vincolata spazialmente e temporalmente al consumo Produzione due volte al giorno per tutti i giorni dell'anno	È il più frequente
<b>PREPARAZIONE con legume refrigerato-caldo</b> (cook and chill) <b>Surgelato – caldo</b> (cook and freeze)	La distribuzione viene differita rispetto alla preparazione/cottura, nel rispetto della catena del freddo. Cook chill: preparazione-cottura-abbattimento-stoccaggio trasporto-rigenerazione-distribuzione	Garantisce la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti preparati ed abbattuti. Permette un'elevata personalizzazione	Necessita di utilizzare materie prime di ottima qualità per ottenere pietanze di buon livello nutrizionale ed organolettico, soprattutto se ci si riferisce al Modello Alimentare Mediterraneo.	Alcune ditte specializzate in tale tipologia di legume lo stanno proponendo nell'ambito della ristorazione ospedaliera. Permette una conservazione che va da alcuni giorni (4-5) ad alcune settimane (2-3, se conservato sottovuoto/atmosfera modificata)
<b>TIPOLOGIA di distribuzione MONOPORZIONE</b>	Mediante "piatti" singoli e sigillati in vassoio personalizzato con separazione caldo / freddo	Corretto conteggio dei pasti	Porzionatura standardizzata, ridotta accettabilità e qualità organolettica;	
<b>TIPOLOGIA di distribuzione MULTIPORZIONE</b>	Mediante contenitori in acciaio "gastronom" contenenti più porzioni	Buona qualità se correttamente conservati a temperatura idonea. Più gradita da parte dell'utenza. Possibilità di tarare la porzionatura in base ai fabbisogni nutrizionali delle varie fasce di età.	Possibili eccedenze o deficienze per difficoltà di porzionatura	Viene maggiormente gradita dall'utenza

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

#### 4. LINEE GUIDA GENERALI PER LA STESURA DI UN CAPITOLATO DI APPALTO

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

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

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

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

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

##### 4.1. Cucina

###### Locali:

- l'ampiezza della cucina, compresi dispensa e lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti;
- separazioni tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata;
- dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascun reparto.

###### **Cucine industriali o Centri cottura**

Si intendono per cucine industriali o Centri Cottura i laboratori dove si preparano e confezionano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, compresa quella scolastica.

Tali strutture debbono possedere una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0.50 per pasto preparato giornalmente. Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500, potrà essere consentita una riduzione di detto coefficiente a mq 0,25 (vedi Tabella). Per un numero di pasti superiore a 5000 il coefficiente previsto è di mq 0,20 (vedi tabella). In tal caso e in presenza di legume refrigerato-caldo (cook and chill) è necessario prevedere un adeguato numero di addetti/spazi dedicati al confezionamento di pasti/vassoi.

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

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

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

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

Tabella puramente esemplificativa relativa alle potenzialità produttive delle Zone Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina

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

Attrezzature: oltre a quelle tradizionali devono essere presenti:

- abbattitore di temperatura per le cucine centralizzate;

- forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura;
- armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura;
- cella di scongelamento;



- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta (sottovuoto, atmosfera modificata);
- cuocipasta, se il numero di pasti è elevato;
- eventuale banco caldo per il mantenimento della temperatura.

#### 4.2. Personale

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

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

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

#### 4.3. Tabelle dietetiche

- devono essere rispettate le tabelle dietetiche
- predisposizione dei Menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, e sulla base delle seguenti indicazioni generali:
  - *strutturazione almeno su 4 settimane; stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;*
  - *descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;*
  - *possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;*
  - *adottare il Prontuario dietetico alle esigenze nutrizionali dell'ospite;*
- validazione del menù con obbligo di verifica da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente, e di attenersi alle varie prescrizioni, come previsto dal Decreto Ministeriale 16.10.1998: Linee Guida concernenti l'organizzazione del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali.

#### 4.4. Servizio

- distribuzione ad ogni utente e/o a un loro parente di una copia del menu` adottato;
- esposizione del menu` adottato nel refettorio, con indicazione degli ingredienti e delle grammature;
- mantenimento per almeno 72 ore del pasto campione completo a temperatura 0°C, + 4°C (centri cottura).

#### 4.5. Preparazione e modalità di cottura

- Obbligo di abbattitore per eventuali pietanze preparate il giorno antecedente:
  - a) arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore;
  - b) paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
  - c) sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra)
- evitare la sovracottura di minestre, minestrone, verdure, pasta;
- evitare la frittura;
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
  - cottura delle verdure: preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente, evitando l'eccessiva spezzettatura dei vegetali e contenendo i tempi di cottura, utilizzando di preferenza la cottura a vapore o al forno;

#### 4.6. Tipologia alimenti

**ACQUA:** preferire l'utilizzo dell'acqua potabile di rubinetto.

**INFUSI:** orzo, camomilla, tè, tè deteinato, tisane ed infusi vari preparati per infusione. Vanno esclusi i preparati solubili e zuccherati.

**CAFFE'** : caffè e caffè decaffeinato.

**PASTA:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione.

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

**GNOCCHI:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

**carni conservate:** possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati ed insaccati D.O.P e I.G.P.

**PESCE:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.);

**Tonno e sgombrò:** possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva;

**Formaggio:** utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, Sali di fusione e conservanti, limitare l'uso di formaggini, preferire i formaggi D.O.P.;

**UOVA:** Nel caso si utilizzino uova fresche di categoria A extra in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali

**Legumi:** Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale.

**Verdure ortaggi:** Devono essere proposte in entrambi i pasti principali; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, non devono essere utilizzate verdure in scatola. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

**Purè di patate:** se ne consiglia la preparazione con patate fresche (non in polvere né in fiocchi).

**Frutta:** deve essere presente almeno in entrambi i pasti principali, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. Limitare l'utilizzo di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca.

**PANE E PRODOTTI DA FORNO:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato. Per la colazione o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, grissini, crackers non salati in superficie e pane biscottato.

**LATTE:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**YOGURT:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali.

**DOLCI:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e polvere per budino.

**AROMI:** Utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.

## **SALE ED ESTRATTI PER BRODO**

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI (SCATOLAME)**

Sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

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

**CONDIMENTI:** Sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (da preferire); olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

## **4.7. Ubicazione del Centro Cottura e Distribuzione pasti veicolati domiciliari**

La somministrazione dei pasti in regime fresco - caldo deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte devono avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dalle strutture residenziali extraospedaliere da servire. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

Tale distanza è derogabile per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

### • **tempi massimi:**

nel caso che il servizio sia dato in appalto e la cottura delle pietanze venga effettuata presso un centro cottura la preparazione dei pasti dovrà essere fatta senza far trascorrere più di due ore tra la cottura e la distribuzione del pasto veicolato; sarà inoltre necessario prevedere due invii rispettivamente per il pranzo e per la cena.

In caso di cook and chill, l'intervallo di tempo tra la rigenerazione del pasto e il suo consumo non deve, allo stesso modo, superare le due ore.

### • **veicoli:**

automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti;

### • **contenitori:**

dovranno essere di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e

possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo del vassoio monoporzione.

- **nel caso di pasti veicolati domiciliari**

Con il legame a caldo e' necessario aumentare la sicurezza alimentare ponendo particolare attenzione alle temperature relative alla fase di trasporto degli alimenti cotti deperibili che devono essere conservati da +60°C a +65°C in base all'art. 31 del n. D.P.R. 327/80.

Tali temperature non sempre possono essere mantenute a causa del protrarsi dei tempi di confezionamento della monoporzione, di trasporto e dei tempi che intercorrono dal momento della consegna al momento della fruizione del pasto.

E' consigliabile usare le termocassette in polipropilene termoisolato con superficie liscia in grado di garantire il contemporaneo trasporto di cibi freddi e caldi senza compromettere le rispettive temperature.

Unica regola importante perché il cibo arrivi caldo a destinazione è mettere la pietanza calda all'interno della termocassetta ad una temperatura di 80-90°C.

Tali termocassette sono in grado di mantenere una temperatura superiore a 65°C per oltre 1 ora dall'inserimento del cibo caldo. Un cibo caldo oltre a garantire l'utente dal punto di vista igienico sanitario rappresenta una alimentazione più corretta e più gustosa.

I contenitori dovranno essere leggeri e dotati di maniglia in modo da agevolare il trasporto e permettere una facile e veloce selezione ed identificazione dei diversi menù dietetici. Infine tali contenitori sono tra loro impilabili e lavabili in lavastoviglie.

E' consigliato che i contenitori interni delle pietanze siano a perdere e sigillati con termosigillatrice, in modo da renderli igienicamente più sicuri evitando manipolazioni, travasi, e movimentazione dei contenitori sporchi da lavare.

Inoltre si facilita l'anziano nell'eventualità che il pasto venga suddiviso e consumato tra pranzo e cena in quanto tali pietanze possono essere conservate nel medesimo contenitore sigillato nel frigorifero.

Esistono in commercio stoviglie termiche monouso ad uno o più scomparti che hanno la caratteristica di mantenere calde le pietanze, di non scottare le mani e di resistere al taglio con le posate di acciaio e nel forno a microonde.

Sinora è sempre stato effettuato tramite l'utilizzo del legame a caldo.

Si consiglia, qualora ve ne sia la possibilità, la previsione nei capitolati d'appalto dell'utilizzo del legame a freddo o cook and chill.

Cook and Chill è un procedimento gastronomico che prevede la preparazione del cibo in modo convenzionale fino a completa cottura dell'alimento e successivo abbattimento della temperatura con apposito abbattitore di temperatura a 10°C al cuore del prodotto entro due ore dalla cottura;

Eventuale porzionamento; mantenimento refrigerato sopra il punto di congelamento tra 0°C e + 3°C per un periodo massimo di conservazione fino a tre/cinque giorni. Il trasporto avviene a temperatura non superiore a +4°C, per mezzo di automezzi appositamente attrezzati per la consegna refrigerata. La rigenerazione degli alimenti viene effettuata immediatamente prima del consumo, ossia il cibo viene portato ad una temperatura di almeno 70°C al cuore, prima della distribuzione.

- **refettorio**

locale appositamente destinato alla Ristorazione, di ampiezza adeguata e sufficientemente insonorizzato, e con arredi ed attrezzature adeguate.

#### **4.8. Fornitura materie prime**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato.

Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta) e I.G.P. (indicazione geografica protetta). Devono essere somministrati: "prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M." art. 3 punto 1 a) Legge Regione Veneto del 1.3.2002, n°6.

La comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti attraverso mezzi idonei ed adeguati sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Regolamentare l'orario e le modalità di consegna, e prevedere la presenza di un responsabile della gestione delle materie prime.

#### 4.9. Operazioni di pulizia e di manutenzione

- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto in base alla metodologia H.A.C.C.P., (D.L.gs.n°155/97) per i locali dei centri di cottura, delle cucine, dei locali di consumo dei pasti, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.
- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

#### 4.10. Destinatari

il centro cottura, qualora abbia altri utenti diversi dalla Casa di Riposo (scuole, centro diurno, anziani a domicilio,) deve adeguare il menù alla particolare utenza a cui è destinato.

#### 4.11. Durata contratto

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

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

#### 4.12. Controlli e penalità

qualora il servizio sia dato in appalto deve essere garantito:

- diritto di controllo di tutto il servizio di refezione da parte dell'amministrazione committente;
- obbligo di stipula di contratti assicurativi (per coprire eventuali danni in caso di tossinfezione/intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio) con definizione del massimale, delle cauzioni da versare a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
- ratifica delle penalità e delle modalità di risoluzione del contratto;
- divieto di subappalto solo per la preparazione.

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

### 5. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Qualora il servizio sia dato in appalto il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'**art 83, d.lgs. 163/2006** (art 53, direttiva 2004/18; art. 55, direttiva 2004/17; art. 21, l.n. 109/1994; art. 19, d.lgs n. 358/1992; art. 23, d.lgs. n. 157/1995; art. 24, d.lgs. n. 158/1995).

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

#### 1) prezzo: punti 60

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 60 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 60 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

#### 2) qualità: punti 40

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella:

**5.1. TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'**

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 punti	
1. <b>Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000;</b>	<b>0 punti</b> = Assenza della Certificazione <b>5 punti</b> = Presenza della certificazione	
2. <b>Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE</b>  (# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 ed EMAS)	<b>Da 0 a 5 punti</b> <b>0 punti</b> = assenza di Certificazione di Qualità ambientale ISO <b>2 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000 <b>3 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO14000 e ISO 16000 <b>5 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000, ISO 16000, e EMAS	
3. <b>Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura</b> destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno.  (* In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	<b>SISTEMA FRESCO/CALDO</b>  <b>0 punti</b> = Se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <b>3 punti</b> = Se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno <b>5 punti</b> = Se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	<b>COOK AND CHILL</b>  <b>0 punti</b> = se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno <b>3 punti</b> = se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno <b>5 punti</b> = se 1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno
4. <b>Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti)</b> elencando le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.)	<b>Da 0 a 5 punti</b> Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione.	
5. <b>Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti (compresi quelli per la veicolazione a domicilio)</b> con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura	<b>Da 1 a 5 punti</b> <b>1 punto</b> = contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica <b>3 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica <b>5 punti</b> = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
6. <b>Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N°7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173)</b>  specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	<b>Da 0 a 5 punti</b> Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.  <b>0 punti</b> = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO <b>2 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP <b>3 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO <b>4 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA <b>5 PUNTI</b> = presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA E TRADIZIONALI	

7. <b>Valutazione del servizio di ristorazione e di soddisfazione dell'utenza con cadenza almeno annuale</b>	<b>Da 3 a 5 punti</b> <b>3 punti</b> = valutazione annuale <b>5 punti</b> = valutazione semestrale
8. <b>Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</b>	<b>Da 0 a 5</b> <b>0 punti</b> = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione <b>1 punto</b> = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione <b>5 punti</b> = più 50% dei fornitori con Certificazione

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

(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 e EMAS)

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

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

I due principali strumenti di certificazione ambientale che prevedono per le imprese ed i siti di produzione sono le norme ISO 14000 e il regolamento EMAS.

La norma UNI EN ISO 14001 del 1996, revisionata nel 2004, è uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Viene rilasciata da un organismo indipendente accreditato che verifica l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS è l'acronimo di Environmental Management and Audit Scheme, ovvero un sistema comunitario di ecogestione e audit ambientale. Il nuovo Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, entrato in vigore nel gennaio 2010, in sostituzione del precedente Regolamento Comunitario EMAS del 2001, è un sistema di certificazione che riconosce a livello europeo il raggiungimento di risultati di eccellenza nel miglioramento ambientale. Le organizzazioni che partecipano volontariamente si impegnano a redigere una dichiarazione ambientale in cui sono

descritti gli obiettivi raggiunti e come si intende procedere nel miglioramento continuo. Con l'ultimo aggiornamento EMAS, l'Unione Europea ha introdotto nel Regolamento nuovi concetti e importanti chiarimenti, quali:

- la registrazione cumulativa, ovvero la possibilità per una organizzazione di richiedere un'unica registrazione per tutti i siti o di una parte dei siti, ubicati in uno o più stati;
- la registrazione di Distretto, per un gruppo di organizzazioni indipendenti tra loro, ma accomunate da vicinanza geografica o attività imprenditoriale;
- deroghe e incentivi alla partecipazione per le organizzazioni di piccole dimensioni sia pubbliche che private;
- l'adozione di un unico logo riconoscibile (Figura 1);
- requisiti della norma ISO 14001:2004 applicabili al SGA in ambito EMAS, specificando gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto.
- ISO 14001 diventa così un passo intermedio (facoltativo) per ottenere la registrazione;
- partecipazione attiva dei dipendenti, coinvolti nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

Logo di partecipazione EMAS



#### Differenze tra EMAS e ISO 14001

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

Gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto sono:

- una Analisi Ambientale Iniziale, onde individuare e valutare gli aspetti ambientali e gli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- il rispetto degli obblighi normativi, dimostrando di provvedere all'attenzione della normativa ambientale, comprese le autorizzazioni e i relativi limiti;
- effettive prestazioni ambientali dell'organizzazione con riferimento agli aspetti diretti e indiretti rilevati nell'analisi ambientale, impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni;
- partecipazione del personale, coinvolto nel processo finalizzato al continuo

miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione;

- comunicazione con il pubblico e le altre parti interessate, attraverso la pubblicazione della Dichiarazione Ambientale.

La norma EN UNI 16001 (ISO 16000) relativa allo sviluppo del sistema di gestione dell'energia approvata nel corso del 2009, ha una struttura del tutto analoga alla UNI EN ISO 14001 e costituisce dunque anche un primo approccio semplificato alla gestione ambientale dato che la 16001 si riferisce ad un unico aspetto di rilevanza ambientale: l'energia e le emissioni di CO<sub>2</sub>

## **6 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI ALLA SOMMINISTRAZIONE O AL CONSUMO**

### **VERDURA CRUDA**

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, con espresso riferimento alla categoria commerciale; deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.

### **VERDURA COTTA**

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

La verdura proposta al consumo "cotta", preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, deve essere accompagnata da un documento di rintracciabilità dove figura *l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.*

### **FRUTTA FRESCA**

La frutta fresca proposta al consumo:

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

### **PANE**

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

Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

### **CARNI FRESCHE (Bovine, Suine, Avicunicole)**

Fermi restando tutti requisiti microbiologici di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste;
- essere proposte al consumo alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali;
- per le sole carni bovine l'eventuale utilizzo, per la cottura, di tagli anatomici congelati deve figurare su apposito documento accompagnatorio, recante anche le motivazioni di tale scelta ed il nome del produttore/confezionatore degli stessi tagli congelati.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Deve rispondere a determinati requisiti qualitativi:

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

### **PROSCIUTTO COTTO**

Deve rispondere a determinati requisiti qualitativi:

- prodotto nazionale ottenuto da coscia intera, senza polifosfati aggiunti;
- deve mantenere nelle fette, fino al momento del consumo, tutti i requisiti organolettici tipici del prodotto: consistenza, colore, odore, sapore;



- deve essere accompagnato da documento identificativo della qualità ed origine del prodotto porzionato.

### **PASTA**

La pasta cotta proposta al consumo:

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

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

### **RISO**

Si consiglia l'uso del riso nazionale.

Per i pasti veicolati è da preferire il parboiled.

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

### **GNOCCHI**

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

### **UOVA**

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

In particolare:

le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta;

le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura. All'atto del servizio, alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale devono consentire l'adeguato apprezzamento delle caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione.

**VALORI GUIDA PER LE CARICHE MICROBIOLOGICHE NEI PRODOTTI DI RISTORAZIONE E NEI VEGETALI PER IL CONSUMO**

<b>Prodotti di ristorazione cucinati serviti caldi e freddi per il consumo</b>	<i>C.M.</i>	< 10.000
	<i>Coliformi</i>	< 1.000
	<i>Escherichia Coli</i>	ass. 1 g.
	<i>Staphilococcus Aureus</i>	< 10
	<i>Clostridi solfito-riduttori</i>	< 10
	<i>B. cereus</i>	< 100
	<i>Salmonella</i>	ass. 25 g.
	<i>Lysteria monocytogenes</i>	ass. 25 g.

Riferimento Regione Friuli Venezia Giulia (1996).

<b>Vegetali freschi da consumare crudi pronti per il consumo e insalate della quarta gamma</b>	<i>Escherichia coli</i>	< 100
	<i>Muffe</i>	< 200
	<i>Salmonella</i>	ass. 25 g.
	<i>Lysteria monocytogenes</i>	ass. 25 g.
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	ass. 1g.

Riferimento Regione Friuli Venezia Giulia (1996).

<b>TABELLA ESEMPLIFICATIVA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI D.O.P. I.G.P. E S.T.G. DELLA REGIONE VENETO</b>
---

Tutta l'Europa è ricchissima di una immensa varietà di prodotti alimentari, tuttavia quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. Per questa ragione nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come D.O.P., I.G.P. e S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

Di seguito a puro titolo esemplificativo sono indicati alcuni prodotti tipici e tradizionali del Veneto. (fonte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) Tale elenco potrà subire delle variazioni e delle integrazioni in base ai futuri riconoscimenti operati dalla Comunità Europea.

La **Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.)** identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

In l'**Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)**, il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama.

Una **Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G.)** non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

Settore	Prodotto	Regolamento
<b>FORMAGGI</b>	Asiago (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Grana Padano (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Montasio (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Monte Veronese (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Provolone Valpadana (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Taleggio (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Formaggio Piave (D.O.P.)	(*)
	Casatella di Treviso (D.O.P.)	(*)
<b>OLI DI OLIVA</b>	Garda (D.O.P.)	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L. 322/97 del 25.11.1997)
	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa (D.O.P.)	Reg. CE n. 2036 del 17.10.01 (GUCE L. 275 del 18.10.01)

Settore	Prodotto	Regolamento	
<b>ORTOFRUTTICOLI E CEREALI</b>	Asparago Bianco di Cimadolmo (I.G.P.)	Reg.CE n. 245 del 08.02.2002 (GUCE L. 39 del 09.02.2002)	
	Ciliegia di Marostica (I.G.P.)	Reg. CE n. 245 del 08.02.2002 (GUCE L. 39 del 09.02.2002)	
	Fagiolo di Lamona della Vallata Bellunese (I.G.P.)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	
	Radicchio Rosso di Treviso (I.G.P.)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	
	Radicchio Variegato di Castelfranco (I.G.P.)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	
	Riso Nano Vialone Veronese (I.G.P.)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	
	Radicchio Rosso di Chioggia	(*)	
	Radicchio Rosso di Verona	(*)	
	<b>PRODOTTI A BASE DI CARNE</b>	Mortadella di Bologna (I.G.P.)	Reg. CE n.1549/98 (GUCE del 17.07.1998)
		D.Lvo. 537/92 Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (D.O.P.)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
Salamini italiani alla cacciatora (D.O.P.)		Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 (GUCE L. 240 del 08.09.01)	
Sopressa Vicentina (D.O.P.)		Reg. CE n°492/2003 del 13.03.03 (GUCE del 19.03.03)	

(\*) *Prodotti che hanno ricevuto il riconoscimento Nazionale e che sono in attesa del riconoscimento Comunitario*

## **SCHEDE PRODOTTO FORMAGGI - PRODOTTI A BASE DI CARNE - CEREALI - ORTAGGI D.O.P. E I.G.P. DELLA REGIONE VENETO**

### **ASIAGO D.O.P.**

#### **Come si conserva**

L'Asiago deve essere conservato in luogo fresco o nel ripiano meno freddo del frigorifero, avvolto nella carta d'acquisto e chiuso in contenitori di plastica o vetro in modo da mantenere inalterati sapore e freschezza.

#### **Come si produce**

L'Asiago D.O.P. è prodotto in due tipologie, fresco (pressato) e stagionato (d'allevato). L'Asiago stagionato è ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato proveniente da mungiture effettuate due volte al giorno. Il latte viene esaminato, filtrato e pesato per ottenere la naturale maturazione (da 6 a 12 ore) ed essere scremato. Successivamente viene riscaldato ed eventualmente addizionato con "latto-innesto". Il coagulo si ottiene usando caglio liquido o in polvere, dopo circa 20-30 minuti. La cagliata ottenuta viene rotta con lo spino o la lira, riducendo il coagulo a grumi della grandezza di un chicco di riso o di frumento. La cottura avviene in due fasi, la prima a una temperatura di 40°C e la seconda a 47°C. Dopo il riposo nel siero, la cagliata viene estratta e posta in fascere di legno e quindi in altre di plastica per imprimervi il marchio D.O.P.. Vi è poi la salatura nelle salamoie che dura alcuni giorni e successivamente il trasferimento nei magazzini di stagionatura. A seconda della durata del periodo di stagionatura si distinguono due tipi di Asiago d'allevato, quello "mezzano", maturo in 3-5 mesi, e quello "vecchio", stagionato per 9 mesi e più.

L'Asiago fresco si differenzia da quello stagionato, innanzitutto perché il latte di vacca adoperato è intero. Anche la tecnica di produzione è diversa in qualche fase: la rottura della cagliata, ad esempio, viene effettuata in modo da ottenere granuli della grandezza di una noce. La cottura si ottiene a una temperatura inferiore e la salatura avviene in parte in pasta e in parte con il sistema adottato per l'Asiago d'allevato. La cagliata, inoltre, viene modellata in stampi di acciaio inossidabile o plastica a pareti forate e pressata con il torchio, mentre le fascere di plastica per imprimere il marchio D.O.P. sono più alte. Infine, la stagionatura avviene dopo 20-40 giorni.

### **GRANA PADANO D.O.P.**

#### **Come si conserva**

Dopo il taglio si consiglia di conservare il Grana Padano in frigorifero, avvolto nella carta d'acquisto e chiuso in contenitori di plastica o vetro in modo da mantenere inalterati sapore e freschezza.

#### **Come si produce**

Il Grana Padano si produce con latte crudo di vacca proveniente da massimo due mungiture giornaliere. Il latte intero è scremato naturalmente per 10-12 ore e successivamente trasferito in caldaie della capacità di circa 1200 litri. Al latte viene addizionato il siero naturale. Questo starter è costituito da una coltura naturale di batteri lattici che si sviluppano nel siero proveniente dalla precedente caseificazione. Il latte inoculato viene riscaldato e addizionato di caglio di vitello e coagula in 8-10 minuti. La cagliata viene rotta e cotta sotto agitazione in circa 10 minuti. Quando il riscaldamento viene interrotto, i granuli di cagliata si depositano sul fondo della caldaia dove si "aggregano" per circa 40-60 minuti sotto siero.

Il formaggio è poi estratto e tagliato in due parti, ognuna delle quali è posta in uno stampo per assumere la forma finale. Sullo scalzo viene apposto il tipico marchio di origine con il numero di matricola del caseificio. Dopo due giorni di formatura, il formaggio viene salato per immersione in salamoia satura di sale per circa tre settimane. Una volta salato è messo nel magazzino di stagionatura sopra assi di legno e qui periodicamente pulito e girato. Dopo otto mesi, solo il formaggio che si presenta senza difetti e soddisfa i requisiti standard del Grana Padano è marchiato dagli operatori del consorzio con il tipico marchio di qualità.

### **MONTASIO D.O.P.**

La denominazione "MONTASIO" è consentita esclusivamente per il formaggio avente i determinati requisiti e le caratteristiche fissati dall'apposito standard e prodotto solo nella zona costituita dai territori dell'intera Regione Friuli Venezia Giulia, dell'intero territorio delle Province di Treviso e Belluno e parzialmente di quelle di Padova e Venezia.

La denominazione "MONTASIO" dopo essere stata esaminata ai sensi delle disposizioni del Reg. CE n.2081/92 è risultata conforme alla normativa prevista dall'articolo n.17 di detto regolamento e quindi idonea per la registrazione.

Come tale è stata registrata e protetta dal 12 giugno 1996 a livello comunitario quale Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.). La provenienza del formaggio Montasio deve risultare dalla presenza sullo scalzo della forma dell'apposita marchiatura.

### **IL MONTE VERONESE D.O.P.**

#### **Come si conserva**

Il Monte Veronese va conservato nel ripiano meno freddo del frigorifero. Per preservarne la freschezza e il sapore è bene, inoltre, mantenerlo avvolto nell'incarto d'acquisto o in carta d'alluminio, chiuso in contenitori di plastica o vetro.

#### **Come si produce**

Il Monte Veronese è un formaggio di latte vaccino, a pasta semi-cotta, prodotto in due tipologie, a latte intero e a latte parzialmente scremato (d'allevato).

Il primo è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive. Il coagulo è ottenuto usando caglio di vitello e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. La cottura avviene a una temperatura di 43-45°C e si protrae per circa 10 minuti. Segue la sosta della cagliata per circa 25-30 minuti e la salatura a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La maturazione si compie in circa trenta giorni.

Il Monte Veronese d'allevato è prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive. Il coagulo si ottiene usando caglio di vitello e la rottura della cagliata si protrae per pochi minuti fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. La cottura si ottiene a 46-48°C e si protrae per circa 15 minuti. La sosta della cagliata dura circa 25-30 minuti, la salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è da tavola, e per un minimo di sei mesi se da grattugia.

### **IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P.**

Il Provolone Valpadana è un gustoso formaggio che appartiene alla famiglia delle "paste filate". La sua produzione è stata trasferita dalla Campania, regione d'origine, nella pianura Padana del Nord, dove perdura ormai da secoli. La lavorazione segue precise regole, tutelate dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Il Provolone piccante ha un sapore intenso, grazie all'uso del caglio caprino o ovino nella lavorazione, e alla intensa stagionatura di almeno due mesi. È ottimo a fine pasto. Il Provolone dolce ha un sapore delicato e un gusto burroso, dovuto all'uso di caglio vaccino nella lavorazione e alla stagionatura di almeno un mese. È un eccellente formaggio da tavola e, fondendo facilmente, ben si presta a fantasiose pietanze.

### **IL TALEGGIO D.O.P.**

#### **Come si conserva**

Il Taleggio si mantiene ottimamente, e per settimane, nel frigorifero, a una temperatura fra 0° e 6°C; è consigliabile però lasciarlo nell'incarto in cui è normalmente venduto che mantenga morbida la crosta. Mai invece utilizzare pellicole di plastica, che impediscono il passaggio dell'aria causando fermentazione. Ma il Taleggio è anche uno dei pochi formaggi che può essere congelato senza perdita di sapore, aroma o consistenza. Nel freezer resiste inalterato per circa sei mesi; prima di metterlo nel congelatore, però, è opportuno suddividerlo in porzioni da 200 grammi circa e coprirlo con l'alluminio per alimenti.

#### **Come si produce**

La produzione del Taleggio ha mantenuto inalterate nel tempo le proprie caratteristiche intrinseche, legate all'uso di tecniche consolidate e alla presenza storica di manodopera specializzata. Dopo la coagulazione del latte, la cagliata è rotta e posta negli stampi, dove vengono effettuate la stufatura e la salatura. Alla salatura segue la stagionatura, che avviene in ambienti idonei e si protrae per minimo 35 giorni, durante i quali le forme vengono periodicamente rivoltate.

## **PROSCIUTTO VENETO BERICO - EUGANEO D.O.P.**

La trasformazione e la conservazione delle carni suine in Veneto erano diffuse molto prima dell'avvento dei Romani e ciò è dimostrato dal ritrovamento di carcasse suine a cui mancavano gli arti posteriori, segno evidente dell'utilizzo delle cosce per la trasformazione. In epoca romana, in particolare, era utilizzata la tecnica di asciugare i prosciutti, come dimostra il termine latino "perexuctus", che significa prosciugato.

### **Come si conserva**

Per conservare il prosciutto in casa è indispensabile una cantina fresca e asciutta, in cui il prodotto va tenuto lontano da qualsiasi elemento il cui odore possa influire sul suo profumo. Se invece il prosciutto è già disossato e sottovuoto, è necessario tenerlo in frigorifero tra i 4 e i 10°C. Quando la confezione è a perta, conviene proteggere la parte scoperta del prosciutto con una pellicola o con la carta stagnola.

### **Come si produce**

I suini nati negli allevamenti siti nella zona di produzione entro il quarantesimo giorno di età vengono tatuati sulle cosce e avviati a un regime alimentare specifico, che determina le caratteristiche morfologiche e organolettiche delle carni. Le cosce sono quindi avviate alla produzione con la sola aggiunta del sale marino. Le cosce non devono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prodotto è sottoposto a precise fasi di lavorazione, prima nelle industrie di macellazione (isolamento, raffreddamento, rifilatura) poi nei prosciuttifici (salagione, semipressatura, riposo, lavaggio, asciugatura e stagionatura).

## **SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA (D.O.P.)**

### **Come si conservano**

Possono essere commercializzati sfusi, confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata. Si mantengono abbastanza bene in luoghi freschi e asciutti e, per un periodo più lungo, in frigorifero.

### **Come si producono**

La materia prima è costituita principalmente da carni magre derivanti dalla muscolatura striata delle carcasse di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi o macinato e aglio. Possono essere addizionati con vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio), latte (magro o in polvere) o caseinati, ma anche con coltura di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e di potassio, acido ascorbico e loro sale sodico. Tutto il preparato viene insaccato in budelli naturali e artificiali di diametro non superiore a 75 millimetri, eventualmente legati in filza, e di lunghezza non superiore a 350 millimetri.

## **SOPRESSA VICENTINA**

### **Come si conserva**

Si mantiene perfettamente per circa un anno in luoghi freschi e asciutti, dove viene tradizionalmente appesa al soffitto per completare il processo di stagionatura.

### **Come si produce**

Per ottenere la Sopressa Vicentina si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Vicenza che appartengono a razze tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc. I suini, allevati in strutture ben coibentate e areate o allo stato brado e semibrado, vengono alimentati senza l'utilizzo di farine di carne e di alimenti di origine animale non lattea, bensì mediante alimenti sotto forma liquida e di pastone con l'aggiunta di acqua e siero di latte. La macellazione si effettua solo su capi che raggiungono pesi elevati (130 kg di peso morto) e avviene esclusivamente in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa UE, ubicati nell'ambito del territorio riconosciuto D.O.P.. Sono escluse, ai fini della successiva trasformazione, le carni di suini portatori di miopatie conclamate (Pse, Dfd, postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici pregressi) accertate dal medico veterinario in sede di macellazione. La lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti avviene in stabilimenti situati all'interno del predetto territorio delimitato, sempre in possesso di autorizzazione igienico sanitaria previste dalla normativa.

Per la produzione della Sopressa Vicentina si parte dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate dell'animale quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo. Dopo aver selezionato le mezzene si fanno raffreddare i vari tagli a una temperatura compresa tra 0 °C e 3 °C, per un minimo di 24 ore. Segue il disosso, la mondatura, la snervatura. I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm. Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3 °C e 6 °C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati,

tra quelli consentiti dal disciplinare. Il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelatura.

L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm. Il metodo di asciugatura è il seguente: sgocciolamento per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C; asciugatura per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C. Il tempo di stagio natura della Sopressa Vicentina, comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura e va da un minimo di 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1-1,5 kg a un massimo di 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5-8 kg.

## **RISO NANO VIALONE VERONESE I.G.P.**

### **Cenni storici**

Di antica origine cinese ed estesi in Indonesia nel 1500 a.C. ed in India nel 1000 a.C., il riso giunse in Occidente molto tardi: a partire dal I secolo d.C. comparve nell'area Mediterranea e in Italia, dapprima alla stessa stregua di droghe e spezie, poi anche come pianta da coltivare. In Italia, nonostante le carestie, la coltura si sviluppò soprattutto nella Valle Padana. In particolare il Comune di Verona, con grandi opere di disboscamento e bonifica realizzate intorno al 1200, pose le basi per la moderna azienda risicola.

### **Area di produzione**

L'intero territorio della provincia di Verona.

### **Caratteristiche del prodotto**

Il Riso Nano Vialone Veronese, risultato di una selezione massale seguita all'introduzione di risi asiatici, è bianco, tondo, di media grandezza, con perla centrale estesa e testa tozza, senza striscia. Le dimensioni medie (in mm.) sono le seguenti: lungh. 5,7 - largh. 3,5 - spess. 2,1 - forma (lungh/largh) 1,6.

### **Tecniche di produzione**

Il Riso Nano Vialone Veronese cresce su terreni coltivati in avvicendamento o rotazione: un medesimo appezzamento deve essere utilizzato per non più di 6 anni e rimanere "a riposo" per due; la produzione massima per ettaro non deve superare i 70 quintali. Prima della lavorazione, l'umidità del risone (posto in essiccatoi a fuoco indiretto ed eccezionalmente in quelli alimentati a metano o gpl) non deve superare il 14,5%. Per quanto riguarda le operazioni effettuate ai fini del confezionamento si seguono alcune fasi: con la sbramatura si eliminano le glumelle, mentre la sbiancatura toglie il pericarpo e l'embrione; concludono la lavorazione la spazzolatura e la lucidatura. Le confezioni di riso per l'immissione al consumo sono di 1-2-5 kg. ciascuna.

## **CASATELLA DI TREVISO**

### **Come si conserva**

La conservazione deve avvenire in cella frigorifera a 4 - 5° C. La Casatella Trevigiana D.O.P. conserva le migliori caratteristiche se consumata entro i 10-15 giorni dal confezionamento.

### **Come si produce**

La Casatella Trevigiana D.O.P. non è classificabile tra i formaggi "spalmabili" o ad elevata cremosità. Essa presenta crosta assente o appena percepibile. Questo formaggio viene ottenuto dalla trasformazione casearia di latte intero, esclusivamente di origine vaccina.

La pastorizzazione del latte impiegato per la produzione della Casatella Trevigiana D.O.P. deve avvenire in un tempo compreso tra 15 e 25 secondi ad una temperatura compresa tra i 70°C. e i 75°C, a seconda delle caratteristiche del latte, tale in ogni caso da garantire la fosfatasi negativa. Il latte pastorizzato va portato alla temperatura di coagulazione, 34° C - 40° C., in funzione della stagione e dell'acidità del latte. Può essere effettuata mediante l'aggiunta di lattoinnesto oppure di fermenti ad inoculo semidiretto (lattofermento) o diretto. Questa fase è particolarmente importante per la Casatella, poiché l'acidità determina la consistenza finale della pasta che, in questo formaggio, risulta consistente e poco spalmabile. La coagulazione è determinata dall'aggiunta di caglio bovino liquido o in polvere. La quantità e il titolo del caglio devono essere tali da garantire un tempo di coagulazione compreso tra 15 minuti primi e 40 minuti primi. Successivamente la cagliata viene tagliata a croce, operando con cautela per non sbriciolare la massa. A tale punto nella cagliata lasciata ferma inizia la sineresi e l'espulsione di parte del siero. Il tempo di sosta può variare da 45 minuti primi a 55 minuti primi. La fase di sosta è nettamente più lunga rispetto ai formaggi freschi di tipo cremoso, ed è tale da garantire una maggiore espulsione del siero, e quindi un coagulo più consistente. Sempre operando con cautela, si pratica la completa rottura della massa. La rottura deve essere uniforme e



completa, i granuli ottenuti devono avere grandezza di noce. Il taglio più fine della cagliata rispetto a quello praticato in altri formaggi freschi, garantisce una più completa espulsione del siero e una maggiore consistenza della pasta nel prodotto finale.

Attraverso la lenta agitazione della massa inizia lo spurgo la cui durata può variare tra i 7 e i 13 minuti primi. Segue l'estrazione della cagliata e la formatura in stampi cilindrici a parete forata di diametro e altezza tali da ottenere forme con misure entro gli standard indicati, tenendo conto della tendenza del prodotto ad assestarsi fino a due cm una volta estratto dallo stampo. Gli stampi, vengono posti in locale di stufatura per un tempo variabile in relazione al formato prescelto, fino a 3.5 ore. La temperatura del locale di stufatura va compresa tra 25°C e 40°C. In fase di spurgo si effettuano da 2 a 4 rivoltamenti. La salatura può avvenire in soluzione salina di sale marino a 16° - 20° Baumé, con temperatura compresa tra 4° C e 12° C, per un tempo variabile in funzione della dimensione delle forme, compreso tra 40 minuti primi e 50 minuti primi per le forme piccole, e tra 80 minuti primi e 120 minuti primi per le forme grandi. Altresì la salatura può avvenire a secco per distribuzione superficiale di sale marino, oppure può avvenire in caldaia con aggiunta di sale marino in quantità pari allo 0.8 % - 1.2% della massa. I tempi più lunghi della fase di salatura rispetto ad altri formaggi freschi, concorrono a definire la sapidità e la consistenza della Casatella Trevigiana D.O.P. È ammessa la maturazione applicando a sostegno una fascetta cilindrica di carta in cella a 4°C - 8°C, per 4 - 8 giorni, in stampi, rivoltando le forme almeno ogni due giorni. La temperatura più alta e i tempi più lunghi di maturazione rispetto agli altri formaggi freschi, sono aspetti caratterizzanti il sapore della Casatella Trevigiana D.O.P.

### Zona di produzione

Il latte utilizzato per la produzione della Casatella Trevigiana D.O.P. deve essere prodotto in stalle ubicate all'interno della zona geografica corrispondente alla Provincia di Treviso e sottoposto a caseificazione, maturazione e confezionamento all'interno della stessa zona.

## FORMAGGIO PIAVE

### Come si produce

Il "Piave D.O.P." è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato.

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere ai seguenti requisiti:

- Minimo 30% di alimentazione prodotta in provincia di Belluno
- Esclusione dalla razione degli alimenti vietati: mangimi medicati industriali; ortaggi, frutta e colza; urea, urea-fosfato, biuretolo.
- Utilizzo di alimenti in perfetto stato di conservazione (non ammuffiti, non alterati, ecc.).

Il latte che ne risulta deve rispondere ai seguenti parametri, monitorati mediante un minimo di due prelievi alla stalla al mese:

parametro	Unità di misura	valore	tolleranza
Acidità	SH $\gamma$ 50	< 4.00	Nessuna
Sostanze inibenti	Crescita di Bacillus Stereothermophilus	Positiva	Nessuna
Crioscopia	°C	≤ -0.520	Verifica su campione successivo
Grasso	%	> 3,5	Verifica su campione successivo
Proteine	%	> 2,8	Verifica su campione successivo
Residuo secco magro	%	>8.5	Verifica su campione successivo
Cellule somatiche	Media geometrica n/ml su min 5 campioni in tre mesi	<400.000	Esclusione se persiste oltre oltre 2 mesi
Carica batterica	Media geometrica n/ml su min 4 campioni in due mesi	<100.000	Esclusione se persiste oltre 2 mesi

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale; infatti vengono impiegati un lattoinnesto e un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni. La raccolta viene effettuata sul latte di due o quattro munte, con max 100 ore dalla mungitura alla caseificazione. E' vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta. La titolazione viene effettuata per

centrifugazione mediante sottrazione del grasso in eccesso fino al raggiungimento di un valore di 3.5 +/-0.3 % p/p. Pastorizzazione del latte a 72°C +/- 2°C per 16" con prova fosfatasi negativa. Produzione di Latte-Innesto e di Siero-Innesto mediante rispettivamente innesto di ceppi autoctoni selezionati in latte dell'area della provincia di Belluno termizzato ed in siero di lavorazione "Piave D.O.P." e successive fermentazioni controllate.

Immissione del latte in caldaia e/o polivalente, preriscaldamento a 35°C ed aggiunta degli ingredienti e coadiuvanti: eventuale aggiunta LISOZIMA (dose indicata dalla legislazione); aggiunta LATTEINNESTO (0.1-0,5 l/hl); aggiunta SIEROINNESTO (0.3-0.7 l/hl); Riscaldamento a 34-36°C; aggiunta PRESAME (min 50% chimosina); Sosta 10-20 minuti; TAGLIO E ROTTURA DELLA CAGLIATA a grano di riso; COTTURA a 44-47 °C e SOSTA-AGITAZIONE per un tempo totale di 1.5-2 ore; SCARICO/ FORMATURA.

Mediante apposizione di anelli marchianti le forme vengono marchiate sullo scalzo con il nome "Piave D.O.P." secondo le specifiche riportate al capitolo 8 del presente Disciplinare.

Inoltre viene apposto il codice di lotto, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Tale codice deve essere stampato sullo scalzo o sul piatto inferiore. Tale fase può essere automatizzata o manuale. Successivamente vi è la pressatura e sosta di prematurazione. La salatura avviene per immersione in salamoia per min 48 ore. Una volta uscito dalla fase di salatura le forme di "Piave D.O.P." entrano nel magazzino di stagionatura dove vi restano per i periodi. I locali di stagionatura devono garantire gli standards seguenti: temperatura 10-14°C; umidità 70-90%.

Al termine della stagionatura, vengono effettuate le verifiche finali sul prodotto per appurarne la conformità ai requisiti specificati.

Possono essere effettuati eventuali trattamenti in crosta con pimaricina e calcio sorbato, nonché una sosta nel primo periodo di stagionatura a temperature fra 8 e 10° con umidità 70-90%.

Nessun altro additivo/conservante può essere utilizzato ad esclusione dei 3 citati (lisozima, pimaricina e calcio sorbato, dei quali gli ultimi due solo in crosta).

Il formaggio in stagionatura può essere strofinato con oli alimentari, secondo i metodi tradizionali.

### **Zona di produzione**

Il formaggio "Piave D.O.P." è caratterizzato dall'essere ottenuto esclusivamente con latte proveniente da aziende della Provincia di Belluno e caseificato e stagionato in stabilimenti localizzati entro la stessa provincia.

## RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA

### Come si produce

Un aspetto caratteristico della coltura è rappresentato dalla produzione del seme, fase tipicamente eseguita dai singoli produttori.

La costante attività di miglioramento genetico, effettuata a partire dagli anni 30, ha consentito la selezione e la diffusione di due tipologie di radicchio, la precoce e la tardiva, le quali, caratterizzate da un diverso periodo di maturazione, permettono di coprire il mercato per quasi l'intero arco dell'anno.

Le tecniche di produzione delle due tipologie di Radicchio Rosso di Chioggia si differenziano per alcuni aspetti caratteristici, come schematizzato nella seguente tabella:

FASE	TIPOLOGIA PRECOCE	TIPOLOGIA TARDIVA
Periodo semina	Dal 1 Dicembre al 30 Aprile in semenzaio Dai primi di Marzo direttamente sul campo	Dal 20 Giugno al 15 Agosto in semenzaio . Dal 30 Giugno al 15 Agosto direttamente sul campo
Trapianto	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto è prevalente rispetto alla semina diretta.	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto e della semina diretta sono impiegate in uguale misura.
Densità colturale	8 - 10 piante/mq	7 - 10 piante/mq
Altre tecniche peculiari	Eventuale uso di protezioni in teli sostenuti da archi che formano serre o tunnel di maggiore cubatura per i trapianti più precoci, oppure pacciamatura soffice per i trapianti successivi; le protezioni vengono gradualmente rimosse, previa acclimatazione delle piante.	
Periodo raccolta	1 aprile – 15 Luglio	1 Settembre - 31 marzo
Quantità massima /ettaro, dopo toelettatura	18 ton	28 ton.

Per entrambe le tipologie, l'intervento di raccolta si pratica recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2 – 3 cm appena sotto la superficie del terreno, quando le foglie si sono embricate in modo da formare un grumolo più o meno compatto a seconda della tipologia.

Subito dopo la raccolta le piante possono essere toelettate direttamente in campo asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. In altri casi invece, le piante intere, possono essere trasferite al centro aziendale purché situato nell'intero areale, dove si provvede alla toelettatura.

Ancora oggi nei campi, la toelettatura viene effettuata quasi sempre con coltellini tradizionali ricurvi, detti "roncole".

Le operazioni di confezionamento possono essere eseguite anche in idonee strutture ubicate fuori dal territorio di tutela; in questo caso il conferimento del prodotto presso il magazzino di lavorazione, deve avvenire dopo la positiva verifica dell'organismo di controllo.

### Zona di produzione

La zona di produzione del "Radicchio Rosso di Chioggia", tipologia "**tardivo**", comprende nell'ambito delle provincie di Venezia, Padova, Rovigo, l'intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Venezia: Chioggia, Cona e Cavarzere

Provincia di Padova: Codevigo, Correzzola

Provincia di Rovigo: Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro, Loreo

Il "Radicchio Rosso di Chioggia", tipologia "**precoce**", viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia (VE) e Rosolina (RO) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

## RADICCHIO ROSSO DI VERONA

### Come si produce

L'impianto della coltura del "Radicchio Rosso di Verona" si effettua ricorrendo alla semina diretta in campo, o al trapianto di piantine allevate in vivaio; per il "tipo precoce" la semina va effettuata nel periodo compreso tra l'1 e il 20 luglio e, per il "tipo tardivo", tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso si utilizzi la tecnica del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo rispetto al periodo sopra indicato per la semina.

E' necessario l'impiego di seme sano, possibilmente certificato. Nel caso di produzione aziendale è necessario partire da piante sane evitando che queste, in fase di maturazione, siano attaccate da marciumi dell'apparato aereo e radicale, procedendo alla raccolta a luglio delle piante portaseme che vengono essiccate e poi sottoposte a trebbiatura.

Le tecniche colturali nella produzione del "Radicchio Rosso di Verona" dovranno orientarsi ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di ecocompatibilità della coltivazione. A tal fine, il "Radicchio Rosso di Verona" dovrà inserirsi in rotazioni colturali almeno biennali che gli consentano, quale coltura intercalare estivo-invernale di notevole rusticità, di utilizzare la fertilità residua del suolo; ciò per limitare l'apporto di fertilizzanti necessario a conservare le normali condizioni di fertilità dei terreni evitando, così, i fenomeni di sensibilità della coltura agli attacchi dei parassiti favoriti da eccessi di azoto. Le dosi sono variabili anche a seconda del tipo di terreno; l'azoto va distribuito in presemina e/o in copertura, mentre il fosforo e potassio vanno distribuiti interamente in presemina.

L'impiego dell'irrigazione andrà effettuato con particolare razionalità dopo la semina o il trapianto per assicurare una tempestiva e regolare emergenza delle piante, fattore determinante per un costante livello qualitativo della produzione. Ciò avviene mantenendo il terreno costantemente umido tramite irrigazioni frequenti con volumi d'acqua modesti (circa 10 mm) fino all'emergenza della coltura, dilazionando successivamente gli interventi e aumentando i volumi d'irrigazione (es. 20-30 mm).

La raccolta del "Radicchio Rosso di Verona" deve assicurare, per il "tipo tardivo" il mantenimento di buona parte della radice fittonante (almeno 8 centimetri); essa può iniziare dall'1 ottobre per il "tipo precoce" e dall'15 dicembre per il "tipo tardivo".

La produzione per ettaro di prodotto finito non potrà superare le 13 tonnellate per il "tipo precoce" e le 11 tonnellate per il "tipo tardivo".

Per il "Radicchio Rosso di Verona" "tipo tardivo" deve essere effettuata una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura-imbianchimento da attuarsi raggruppando le piante orizzontalmente in modo da formare cumuli, direttamente sul campo o sotto tunnel di plastica, già esistenti in azienda, o nei magazzini. In tal modo si vengono a determinare condizioni di temperatura, luce ed umidità che favoriscono la ripresa dell'attività vegetativa con mobilitazione delle sostanze di riserva accumulate nel fittone e conseguente mutamento di quelle contenute nelle foglie finché queste acquisiscono le caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche del "Radicchio Rosso di Verona".

Nella fase di toelettatura si asportano dalle piante le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporcionarla alle dimensioni del cespo stesso. La fase di toelettatura va effettuata immediatamente prima di immettere il prodotto sul mercato al consumo; ad essa seguono le operazioni di lavaggio e confezionamento, quest'ultima secondo le modalità previste nel disciplinare di produzione.

### Zona di produzione

La zona di produzione del "Radicchio Rosso di Verona" comprende, in provincia di Verona, il territorio dei comuni di: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

In provincia di Vicenza è compreso il territorio dei comuni di: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

In provincia di Padova è compreso il territorio dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, Urbana.

## INDICAZIONE PURAMENTE ESEMPLIFICATIVA PER LA REDAZIONE DI UN CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE

### PREMESSA

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

Il presente documento contiene un insieme di norme e di specifiche tecniche che il committente considera irrinunciabili per un buon servizio.

Tali norme hanno lo scopo di:

- ridurre al minimo la discrezionalità nella gestione del servizio
- superare il criterio meramente economico aumentando la qualità del servizio
- vincolare il servizio a tali regole e fornire gli strumenti per una sorveglianza puntuale.

L'articolato di seguito descritto costituisce una traccia di lavoro per tutti coloro che si trovano nella condizione di dover attivare un appalto del Servizio di ristorazione delle strutture residenziali extraospedaliere.

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

### ART. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione nelle STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE concluso dall'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara e nella lettera d'invito.

### ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali mensa (qualora previsto).

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli ospiti delle Casa di Riposo e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la stessa struttura.

Il committente dovrà specificare:

- Il nome e l'ubicazione della struttura;
- Il numero dei pasti previsto nell'arco dell'intero anno;

- Le fasi del servizio che intende appaltare (produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione, pulizia e riordino dei locali mensa);
- La tipologia del servizio richiesto nel caso dei pasti domiciliari (legame a caldo o a freddo);
- Il tipo di stoviglie (in ceramica o in porcellana tradizionale, in plastica rigida e/o altro materiale a perdere) e di posateria;
- eventuali menù, qualora non intenda avvalersi delle proposte provenienti dalle ditte concorrenti; gli stessi menù dovranno essere validati dal SIAN competente per territorio
- I requisiti minimi di ammissione che potrebbero essere suddivisi in :
  - **general** (es: specializzazione nel campo della ristorazione collettiva da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese)
  - **capacità economica** (es: aver svolto negli ultimi 3 anni il servizio in oggetto della gara, a favore di pubblici o privati, attestato da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni, dagli enti , dai privati o tramite autocertificazione).
  - **capacità tecnica**: (es: possesso di certificazione attestante che l'impresa osserva un sistema di gestione della qualità basato sulle norme UNI EN ISO 9001:2001 per la ristorazione collettiva rilasciato da organismi accreditati in corso di validità,; autocertificazione relativa al n. dei pasti totali confezionati presso il centro cottura per il servizio in oggetto; la qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione; sistema di rilevazione della qualità del servizio e della soddisfazione dell'utenza).

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre **diete speciali**, documentate da certificazione sanitaria;

### CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

Nell'eventualità che si verificasse la necessità da parte dell'Ente appaltante di avvalersi della collaborazione del personale dipendente della Ditta appaltatrice per quanto riguarda altri servizi non compresi, l'appaltatore dovrà specificare il relativo costo.

### **ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Devono essere somministrati: "prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM" art. 3 punto 1 a) Legge Regione Veneto n° del 1/3/2002.

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

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

**Acqua:** preferire l'utilizzo dell'acqua potabile di rubinetto.

**Infusi:** orzo, camomilla, tè, tè deinato, tisane ed infusi vari preparati per infusione. Vanno esclusi i preparati solubili e zuccherati.

**Caffè:** caffè e caffè decaffeinato.

**Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione.

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

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

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

**Carni conservate:** possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati ed insaccati D.O.P e I.G.P.

**PESCE:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.);

**Tonno e sgombro:** possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva ;

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

**Uova:** Nel caso si utilizzino uova fresche preferire quelle di categoria A extra in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali

**Legumi:** Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale.

#### **Verdure ortaggi**

Devono essere proposte in entrambi i pasti principali; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, non devono essere utilizzate verdure in scatola. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

**Purè di patate:** se ne consiglia la preparazione con patate fresche (non in polvere né in fiocchi).

**Frutta:** deve essere presente almeno in entrambi i pasti principali, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. Limitare l'utilizzo di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca.

## **PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Per la colazione o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, grissini, crackers non salati in superficie e pane biscottato.

**LATTE** : utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**YOGURT**: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali.

## **DOLCI**

Orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

**Gelato**: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

**Budino**: confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e polvere per budino.

## **AROMI**

Utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.

## **SALE ED ESTRATTI PER BRODO**

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare preferibilmente iodurato/iodato.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da evitare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI (SCATOLAME)**

Sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

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

## **CONDIMENTI:**

Sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (da preferire); olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

## **ART. 4 PRODOTTI BIOLOGICI**

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

## **DEFINIZIONE DI PRODOTTO BIOLOGICO AI FINI DELLA FORNITURA**

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni.

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

Qualora il centro cottura preveda preparazioni gastronomiche definite come prodotti da agricoltura biologica non è sufficiente fornire agli utenti la certificazione relative alle materie prime/ingredienti bio impiegati, bensì è necessario che il centro cottura sia sottoposto al controllo e alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto Come previsto dal Reg. CEE 2092/91 (art.3, 5, 8, 9).

E' necessario che la certificazione prenda in considerazione la ricetta della singola preparazione gastronomica prevedendo almeno il 70% di ingredienti bio come previsto nell'art.5 e nell'allegato VI del regolamento comunitario.

## **ART. 5 MENU' E TABELLE DIETETICHE**

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate dall'Amministrazione appaltante, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Se l'Amministrazione appaltante decide di avvalersi di un menù fornito dalla ditta aggiudicataria, esso dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, e la Ditta.

## **ART. 6 DIETE SPECIALI**

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni ospiti.

## **ART. 7 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;

- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare l'utilizzo di prodotti precotti e la cottura prolungata (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura a fuoco spento mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura od appassimento in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

#### **ART. 8 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I pasti vengono forniti in (specificare se monoporzione o multiporzione). I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno:

essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun struttura servita dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.*

#### **ART. 9 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole strutture, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura



non inferiore a +60/65°C fino alla somministrazione dei pasti.

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

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione (riferimento esemplificativo: i requisiti generali di cui al paragrafo 2.2., lettera f, del presente allegato 2).

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola struttura dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

#### **ART. 10 DISTRIBUZIONE**

Qualora la ditta sia aggiudicataria della distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

#### **ART. 11 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 12 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il presente contratto avrà la durata di anni (specificare il numero di anni - durata pluriennale - le date di inizio e di fine servizio).

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto definire ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

#### **ART. 13 RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 28 del presente capitolato.

#### **ART. 14 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE**

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:

Il prezzo del singolo pasto o della giornata alimentare.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli ospiti.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

#### **ART. 15 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI**

Ogni anno il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti

dall'Aggiudicatario in base all'andamento di due indicatori primari: indice I.S.T.A.T. e indice adeguamento del costo del lavoro.

#### **ART. 16 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA**

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dalle strutture da servire. Tale distanza è derogabile per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

#### **ART. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

All'Aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

*Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art.9.*

#### **ART. 18 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la

conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge n. 283/62, dal D.P.R. n. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.L.gs n. 155/97, e la corrispondenza alle Linee Guida per la Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere sul versante nutrizionale  
La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.  
L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

#### **ART. 19 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155.

#### **ART. 20 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione geriatrica;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

#### **ART. 21 MODULISTICA**

L'ente appaltante potrà utilizzare apposita modulistica per rilevare le qualità percepita dall'utenza e per rilevare la qualità del pasto.

#### **ART. 22 AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalla lettera d'invito e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

#### **ART. 23 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE**

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

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

##### **1) prezzo: punti 60**

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 60 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 60 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

##### **2) qualità: punti 40**

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella:

**TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'**

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 punti	
1. <b>Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000;</b>	<b>0 punti</b> = Assenza della Certificazione <b>5 punti</b> = Presenza della certificazione	
2. <b>Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE</b>  (# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 ed EMAS)	<b>Da 0 a 5 punti</b> <b>0 punti</b> = assenza di Certificazione di Qualità ISO <b>2 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000 <b>3 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO14000 e ISO 16000 <b>5 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000, ISO 16000, e EMAS	
3. <b>Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura</b> destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno.  (* In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill si privilegia il conteggio previsto per il fresco/caldo	<b>SISTEMA FRESCO/CALDO</b>  <b>0 punti</b> = Se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <b>3 punti</b> = Se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno <b>5 punti</b> = Se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	<b>COOK AND CHILL</b>  <b>0 punti</b> = se 1 addetto produce più di 400 pasti al giorno <b>3 punti</b> = se 1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno <b>5 punti</b> = se 1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno
4. <b>Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti)</b> elencando le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.)	<b>Da 0 a 5 punti</b> Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione.	
5. <b>Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti (compresi quelli per la veicolazione a domicilio)</b> con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura	<b>Da 1 a 5 punti</b> <b>1 punto</b> = contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica <b>3 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica <b>5 punti</b> = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
6. <b>Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N°7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N°173)</b>  specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	<b>Da 0 a 5 punti</b> Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.  <b>0 punti</b> = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO <b>2 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP <b>3 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO <b>4 punti</b> = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA <b>5 PUNTI</b> = presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA E TRADIZIONALI	
7. <b>Valutazione del servizio di ristorazione e di soddisfazione dell'utenza con cadenza inferiore all'anno</b>	<b>Da 3 a 5 punti</b> <b>3 punti</b> = valutazione annuale <b>5 punti</b> = valutazione semestrale	

<p>8. <b>Elenco fornitori di materie prime con eventuali</b> attestazioni riguardanti il possesso della certificazione <b>ISO 22000</b>, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</p>	<p><b>Da 0 a 5</b>  <b>0 punti</b> = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione  <b>1 punti</b> = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione  <b>5 punti</b> = più 50% dei fornitori con Certificazione</p>
--	---

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

(# CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 e EMAS)

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

Utile sottolineare che la ISO 14001 non è una certificazione di prodotto bensì di processo. È importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una particolare prestazione ambientale, né tantomeno dimostri un basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile. I due principali strumenti di certificazione ambientale che prevedono per le imprese ed i siti di produzione sono le norme ISO 14000 e il regolamento EMAS.

La norma UNI EN ISO 14001 del 1996, revisionata nel 2004, è uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Viene rilasciata da un organismo indipendente accreditato che verifica l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS è l'acronimo di Environmental Management and Audit Scheme, ovvero un sistema comunitario di ecogestione e audit ambientale. Il nuovo Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, entrato in vigore nel gennaio 2010, in sostituzione del precedente Regolamento Comunitario EMAS del 2001, è un sistema di certificazione che riconosce a livello europeo il raggiungimento di risultati di eccellenza nel miglioramento ambientale. Le organizzazioni che partecipano volontariamente si impegnano a redigere una dichiarazione ambientale in cui sono descritti gli obiettivi raggiunti e come si intende procedere nel miglioramento continuo. Con l'ultimo aggiornamento EMAS, l'Unione Europea

ha introdotto nel Regolamento nuovi concetti e importanti chiarimenti, quali:

- la registrazione cumulativa, ovvero la possibilità per una organizzazione di richiedere un'unica registrazione per tutti i siti o di una parte dei siti, ubicati in uno o più stati;
- la registrazione di Distretto, per un gruppo di organizzazioni indipendenti tra loro, ma accomunate da vicinanza geografica o attività imprenditoriale;
- deroghe e incentivi alla partecipazione per le organizzazioni di piccole dimensioni sia pubbliche che private;
- l'adozione di un unico logo riconoscibile (Figura 1);
- requisiti della norma ISO 14001:2004 applicabili al SGA in ambito EMAS, specificando gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto.
- ISO 14001 diventa così un passo intermedio (facoltativo) per ottenere la registrazione;
- partecipazione attiva dei dipendenti, coinvolti nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

Logo di partecipazione EMAS



#### Differenze tra EMAS e ISO 14001

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

Gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto sono:

- una Analisi Ambientale Iniziale, onde individuare e valutare gli aspetti

ambientali e gli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;

- il rispetto degli obblighi normativi, dimostrando di provvedere all'attenzione della normativa ambientale, comprese le autorizzazioni e i relativi limiti;
- effettive prestazioni ambientali dell'organizzazione con riferimento agli aspetti diretti e indiretti rilevati nell'analisi ambientale, impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni;
- partecipazione del personale, coinvolto nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione;
- comunicazione con il pubblico e le altre parti interessate, attraverso la pubblicazione della Dichiarazione Ambientale.

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

#### **ART. 24 FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

Fatturazione e pagamento del servizio restano rimesse alla scelta dell'Amministrazione appaltante e fissate secondo i criteri a lei più congeniali e convenienti.

Il pagamento delle fatture avverrà entro (indicare il numero) giorni dal ricevimento delle stesse dall'Ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti.

L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione

appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

#### **ART. 25 CAUZIONI E ASSICURAZIONI**

Le cauzioni e le modalità di assicurazione verranno stabilite dall'Ente appaltante.

#### **ART. 26 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

#### **ART. 27 CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

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

#### **ART. 28 PENALITA'**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- Ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, qualora il servizio sia compreso nell'appalto.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.

L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le

conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Risccontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

#### **ART. 29 NORME GENERALI**

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

#### **ART. 30 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31/12/1996 n°675, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

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

## **7. SCHEDE PRODOTTI**



## SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione in **strutture scolastiche, residenziali extraospedaliere e ospedaliere** da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (\*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e

nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

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

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

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

Recentemente sono stati inseriti due temi:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE.

La Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M., nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.

- Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.Lgs 08.02.2006, recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE e prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici. (Allegato II del REG. 1169/2011)

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

A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.

Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.

## **7.1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- 7.1.1. Verdura fresca**
  - 7.1.1.1. Ortaggi a radice
  - 7.1.1.2. Ortaggi a bulbo
  - 7.1.1.3. Ortaggi a frutto
  - 7.1.1.4. Ortaggi a fiore
  - 7.1.1.5. Ortaggi a fusto
  - 7.1.1.6. Ortaggi foglia
- 7.1.2. Legumi**
- 7.1.3. Frutta fresca**
- 7.1.4. Erbe aromatiche**

## **7.1.PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### 7.1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

#### **PRODOTTO**

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

#### **EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

#### **NITRATI**

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

### 7.1.1 VERDURA FRESCA

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere

ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al Decreto Legge n°306/2002.

### **ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE**

#### 7.1.1.1. Ortaggi a radice, A BULBO, A TUBERO

Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

#### 7.1.1.2. Ortaggi a frutto

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

#### 7.1.1.3. Ortaggi a fiore

Cavolfiori, Carciofi

#### 7.1.1.4. Ortaggi a fusto

Finocchi

#### 7.1.1.5. ORTAGGI A FOGLIA

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

#### 7.1.2. LEGUMI

Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

#### 7.1.3 ERBE AROMATICHE

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

#### 7.1.4 FRUTTA FRESCA

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

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Mele e pere

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)

Banane

Actinidia (kiwi)

Uva da tavola

Fragole.

## **7.2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

- 7.2.1. Latte**
- 7.2.2. Burro**
- 7.2.3. Formaggio Fresco Molle**
- 7.2.4. Mozzarella**
- 7.2.5. Formaggio a pasta dura**
- 7.2.6. Parmigiano Reggiano e Grana Padano**
- 7.2.7. Yogurt**

## 7.2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

### 7.2.1 LATTE

#### **PRODOTTO**

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

#### **ASPETTO**

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

#### **CARATTERISTICHE**

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

#### **LIMITI CHIMICO-FISICI**

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C...non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero.....non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato.....non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro.....non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a..... -  
0,520°C

Prova della fosfatasi .....negativa

Prova della per ossidasi.....positiva

Acidità .....inferiore a  
1,8%

Antibiotici .....non rilevabili

#### **ADDITIVI**

Assenti.

#### **CONFEZIONAMENTO**

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

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

In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

#### **TRASPORTO**

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

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

### 7.2.2 BURRO

#### **PRODOTTO**

Burro di centrifuga.

#### **ASPETTO**

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

#### **ADDITIVI**

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

### 7.2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

#### **PRODOTTO**

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

#### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

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

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 125g.e 250g.

#### **CONSERVANTI**

Assenti.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

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



#### 7.2.4 MOZZARELLA

##### **PRODOTTO**

Mozzarella di latte vaccino.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

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

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

##### **CONSERVANTI**

Assenti.

##### **IMBALLAGGIO**

Confezioni da:

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

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

##### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

##### **ETICHETTATURA**

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

### 7.2.5 FORMAGGI A PASTA DURA

#### **PRODOTTO**

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

#### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore. (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

#### **CONSERVANTI**

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni

### 7.2.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

#### **PRODOTTO**

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.  
Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

#### **ASPETTO**

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24.

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore crosta circa mm 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

#### **ADDITIVI**

Non è ammesso l'impiego di sostanze antif fermentative.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Maturazione naturale nella zona di produzione.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

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

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a

12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano";

devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

#### **IMBALLAGGIO**

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

#### **ETICHETTATURA**

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

### **LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:**

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

#### 7.2.7 YOGURT

##### **PRODOTTO**

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

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

##### **ASPETTO**

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

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

##### **ADDITIVI**

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

##### **REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:**

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

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

##### **IMBALLAGGIO**

Confezioni da 125 g.

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

##### **ETICHETTATURA**

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

## **7.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA**

- 7.3.1      Carne bovina**
- 7.3.2.     Carne suina**
- 7.3.3.     Carne avicunicola**
- 7.3.4.     Prosciutto crudo**
- 7.3.5.     Prosciutto cotto**
- 7.3.6.     Mortadella**
- 7.3.7.     Salame Milano**
- 7.3.8.     Coppa di Parma**

## 7.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

### 7.3.1. CARNE BOVINA

#### **PRODOTTO**

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

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

#### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
  - Segni di un pregresso scongelamento.
  - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
  - Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi.
  - Ossidazione del tessuto adiposo.
  - Estese e profonde "bruciature" da freddo.
  - Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

#### **IMBALLAGGIO**

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### **ETICHETTATURA**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: congelato o fresco.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) "da consumarsi entro ...".
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.

- i) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- l) Stato di nascita e di allevamento.
- m) Stato di macellazione e sezionamento.
- n) Codice di identificazione dell'animale.
- o) Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i

tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

#### **TRASPORTO**

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

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

### 7.3.2. CARNE SUINA

#### **PRODOTTO**

Carne fresca di suino.  
Lombi disossati (filoni).

#### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

#### **CARATTERISTICHE**

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

#### **IMBALLAGGIO**

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

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

#### **ETICHETTATURA**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Stato fisico: fresco.
- c) " da consumarsi entro.....".
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

#### **TRASPORTO**

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

### 7.3.3. CARNI AVICUNICOLE (fresche)

#### **PRODOTTO**

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

#### **ASPETTO**

##### **CARNI DI CONIGLIO**

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

##### **CARNI AVICOLE**

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

#### **TAGLI RICHIESTI**

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati,

in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

##### **Cosce di pollo:**

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

##### **Anche di pollo:**

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

##### **Petti di pollo:**

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

##### **Fesa di tacchino:**

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

##### **Tacchino per spezzatino:**

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

#### **CARATTERISTICHE**

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI**

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

### **IMBALLAGGIO**

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

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

### **ETICHETTATURA**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).
- b) Stato fisico: fresco.
  - a) "da consumarsi entro" (data di scadenza).
  - e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- f) La sede dello stabilimento di

produzione/confezionamento.

- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

### **TRASPORTO**

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

## 7.3.4. PROSCIUTTO CRUDO

### **PRODOTTO**

Prosciutto crudo di 1° qualità.

### **ASPETTO**

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della mescolatura.

### **CONSERVANTI**

Assenti.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

### **IMBALLAGGIO**

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.



### **ETICHETTATURA**

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

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

4) La data di confezionamento.

5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

6) Quantità netta.

7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).

8) Identificazione del lotto.

9) Modalità di conservazione.

### 7.3.5 PROSCIUTTO COTTO:

#### **PRODOTTO**

Prosciutto cotto di 1° qualità senza  
aggiunta di polifosfati.

#### **ASPETTO**

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

#### **CONSERVANTI**

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

(D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;

- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;

- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);

- presenza di odori sgradevoli.

#### **IMBALLAGGIO**

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### **ETICHETTATURA**

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

### 7.3.6. MORTADELLA:

#### **PRODOTTO**

Mortadella di puro suino

#### **ASPETTO**

Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto.

#### **CONSERVANTI**

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

Il grasso duro ( lardelli ) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti
- la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo

- aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie
- sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante

L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %.

Non sono consentiti polifosfati aggiunti.

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

Norme di riferimento D. Lgs n. 537/92, D.L. n. 109/92

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

### 7.3.7. SALAME MILANO:

#### **PRODOTTO**

Salame Milano

#### **ASPETTO**

Pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 3 kg.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro.

Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm.

Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore ai 90 giorni.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica
- colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti
- aroma delicato, gradevole
- sapore dolce e delicato, mai acido

Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido.

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

Norme di riferimento D. Lgs n. 537/92, D.L. n. 109/92

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

### 7.3.8. COPPA DI PARMA:

#### **PRODOTTO**

Coppa di Parma.

#### **ASPETTO**

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

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

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

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

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

#### **ETICHETTATURA**

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

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

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

## **7.4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

- 7.4.1. Farine**
- 7.4.2. Pane**
- 7.4.3. Pizza Margherita**
- 7.4.4. Prodotti da forno confezionati**
- 7.4.5. Pasta di semola**
- 7.4.6. Pasta all'uovo**
- 7.4.7. Ravioli ricotta e spinaci**
- 7.4.8. Riso**
- 7.4.9. Orzo Perlato**
- 7.4.10. Gnocchi freschi e surgelati**

#### 7.4.1 FARINE

##### Farine di grano tenero

Tipo "00" , tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

##### Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

• Umidità massima:	14.50%
• Ceneri:	0.55% su s.s.
• Proteine minino:	9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue

modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

##### Farina di mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

#### 7.4.2 PANE

##### **PRODOTTO**

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

##### **CARATTERISTICHE**

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

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

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

##### **ADDITIVI**

Assenti.

### 7.4.3 PIZZA MARGHERITA

#### **PRODOTTO**

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

#### **CARATTERISTICHE**

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti :

farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sopra o di sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

#### **ADDITIVI**

Assenti.

#### **TRASPORTO**

la pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legume caldo-caldo

### 7.4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

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

#### **Crackers non salati in superficie**

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

#### **Fette biscottate non zuccherate**

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

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

#### 7.4.5 PASTA DI SEMOLA

##### **PRODOTTO**

Pasta di semola di grano duro.

##### **ASPETTO**

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

##### **ADDITIVI**

Non ammessi.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

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

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

##### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

##### **ETICHETTATURA**

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

#### 7.4.6 PASTA ALL'UOVO

##### **PRODOTTO**

Pasta all'uovo.

##### **ASPETTO**

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

##### **ADDITIVI**

Non ammessi.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%

- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.

- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

##### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

##### **ETICHETTATURA**

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

### 3.4.7 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

#### **PRODOTTO**

Pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

#### **ASPETTO**

Il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

#### **ADDITIVI**

Non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

#### **ETICHETTATURA**

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

### 7.4.8 RISO

#### **PRODOTTO**

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

#### **CONSERVANTI**

"È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Percentuale di rottura non superiore al 12%

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

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

### 7.4.9 ORZO PERLATO

#### **PRODOTTO**

Orzo perlato

#### **CONSERVANTI**

"È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque

alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e



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

#### **ETICHETTATURA**

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

#### 7.4.10 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

##### **PRODOTTO**

Gnocchi.

##### **ASPETTO**

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

##### **ADDITIVI**

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

#### **ETICHETTATURA**

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

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **TRASPORTO**

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

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

## **7.5. PRODOTTI VARI**

- 7.5.1. Pomodori pelati**
- 7.5.2. Olio di oliva**
- 7.5.3. Olio di semi**
- 7.5.4. Tonno sott'olio e al naturale**
- 7.5.5. Uova fresche**
- 7.5.6. Uova pastorizzate**
- 7.5.7. Zucchero**
- 7.5.8. Spezie**
- 7.5.9. Pesce fresco**

### 7.5.1. POMODORI PELATI

#### **PRODOTTO**

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b. avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c. essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- d. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- e. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

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

### Passata di pomodoro

#### **PRODOTTO**

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

#### **IMBALLAGGIO**

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

#### **ETICHETTATURA**

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

### 7.5.2 OLIO DI OLIVA

#### **PRODOTTO**

Olio extravergine di oliva.

#### **ASPETTO**

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

#### **ADDITIVI**

Assenti.

#### **CARATTERISTICHE**

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

#### **ETICHETTATURA**

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

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

### 7.5.3 OLIO DI SEMI (monoseme)

#### **PRODOTTO**

Olio di arachide, di girasole o di mais.

#### **ASPETTO**

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

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O2/kg): max 10.
- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

#### **ETICHETTATURA**

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

#### **IMBALLAGGIO**

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### 7.5.4 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

##### **PRODOTTO**

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

##### **ASPETTO**

**Odore:** All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

**Colore:** Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

**Consistenza:** I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

##### **CONSERVANTI**

Non devono essere presenti conservanti.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con

particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

##### **IMBALLAGGIO**

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

##### **ETICHETTATURA**

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

### 7.5.5 UOVA FRESCHE DI GALLINA

#### **PRODOTTO**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

#### **CONSERVAZIONE**

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

#### **ETICHETTATURA**

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con

la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;

- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

#### **TRASPORTO**

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

#### **Uova fresche di gallina**

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte,

come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### 7.5.6 UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

#### **CARATTERISTICHE**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **REQUISITI MICROBIOLOGICI**

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

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

#### **ADDITIVI**

Assenti.

#### **IMBALLAGGIO**

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

#### **TRASPORTO**

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

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.2, sue modifiche ed integrazioni.

### 7.5.7 ZUCCHERO

#### **PRODOTTO**

Zucchero semolato.  
Zucchero a velo.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

#### **IMBALLAGGIO**

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

#### **ETICHETTATURA**

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

### 7.5.8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.



### 7.5.9 PESCE FRESCO

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

##### **1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)**

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce.

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

##### **2) FILETTI DI PESCE PERSICO DEL NILO E FILETTI DI MERLUZZO**

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto).

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

##### **3) PALOMBO IN TRANCI**

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

##### **4) SEPPIE**

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee.

È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4°C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

#### **TRASPORTO**

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermitici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

#### **ETICHETTATURA**

Il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MI.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

SPECIE OGGETTO DEL CAPITOLATO  
(Estratto dal decreto MIPAFF del 27 marzo 2002)

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

## **7.6. PRODOTTI SURGELATI**

**7.6.1.      Pesce surgelato**

**7.6.2.      Verdura surgelata**

### 7.6.1. PESCE SURGELATO

#### **PRODOTTO**

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

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto

applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

#### **REQUISITI MICROBIOLOGICI**

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

<b>LIMITI CHIMICI</b>	<b>Acidità</b>	<b>pH &lt; 8</b>
	TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
	TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g
	TVN (Basi azotate volatili)	< 25 mg/100 g

## **TIPI DI PESCE**

### **1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)**

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

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

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

### **2) FILETTI DI MERLUZZO (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*).**

### **3) FILETTI DI HALIBUT**

### **4) FILETTI DI PERSICO**

### **5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI**

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

### **6) PESCE SPADA IN TRANCI**

### **7) SEPPIE**

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

### **CONFEZIONAMENTO**

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

### **TRASPORTO**

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

### **ETICHETTATURA**

Conforme alla normativa vigente (D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

## 7.6.2. VERDURA SURGELATA

### **PRODOTTO**

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

### **ASPETTO**

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

### **CARATTERISTICHE**

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

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

Il tenore di nitrati non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO<sub>2</sub> (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

### **ADDITIVI**

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

### **IMBALLAGGIO**

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

### **TRASPORTO**

- I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

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

## **7.7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA**

## 7.7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

### **SPECIFICHE GENERALI**

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

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati .

- Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono

essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

### **NOTA:**

**Sempre più spesso gli operatori della ristorazione scolastica sono chiamati alla preparazione di pasti con l'impiego di ingredienti da agricoltura biologica.**

**Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.**



## **7.8. ACQUA POTABILE**

## 7.8. ACQUA POTABILE

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal Decreto legislativo 02/01/2001 n°31 in recepimento di direttive comunitarie.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende ULSS le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

### **QUALITA' DEL PRODOTTO**

L'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acque.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti, e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente di fare uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico *quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc..* - in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua.

Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcoli renali.

**ALLEGATO I - PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO\*****PARTE A - Parametri microbiologici**

Parametro	Valore di parametro (numero/100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

**PARTE B - Parametri chimici**

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Acrilammide	0,10	µg/l	
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1,0	µg/l	
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1,0	µg/l	
Bromato	10	µg/l	
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	
Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO <sup>3</sup> )	50	mg/l	
Nitrito (come NO <sup>2</sup> )	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici; Nota 9
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene Tricloroetilene	10	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Triometani-Totale	30	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici; Nota 10

**PARTE B - Parametri chimici (continua)**

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

**PARTE C - Parametri indicatori**

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µScm <sup>-1</sup> a 20° C	
Concentrazione ioni idrogeno	<sup>3</sup> 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O <sub>2</sub>	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	Numero/100 ml	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		

**PARTE C - Parametri indicatori (continua)**

Durezza *			Il limite inferiore vale per le acque sottoposte a trattamento di addolcimento o di dissalazione
Residuo secco a 180°C **			
Disinfettante residuo ***			

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.

\* valori consigliati: 15-50°F.

\*\* valore massimo consigliato: 1500 mg/L.

\*\*\* valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

## **7.9 SCEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI**

## 7.9 ALIMENTI PER CELIACI

### Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

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

### Prodotti dietetici <sup>(\*\*)</sup> senza glutine (*tale dicitura sarà sostituita con “prodotti formulati per ....” all’attuazione del Reg 1169/2011*) e alimenti di uso corrente senza glutine

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

(\*)Il REG (UE) **609/2013** rivede in maniera sostanziale, a decorrere dal 20 luglio 2016, il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. A tale riguardo, le disposizioni del regolamento (CE) 41/2009 sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta. A tutela dei celiaci il punto 41 del REG **609/2013** prevede che la Commissione valuti come garantire un’adeguata informazione alle persone intolleranti al glutine, sulla differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti che lo contengono e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine. Nel medesimo punto si riporta inoltre che “*Gli atti giuridici che devono essere adottati a norma del*

*regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di trasferire le norme sull’uso delle diciture **senza glutine** e con **contenuto di glutine molto basso** quali contenute nel regolamento (CE) n.41/2009, dovrebbero almeno assicurare lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto da quest’ultimo.*”

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

### Risultano attualmente idonei al celiaco gli alimenti:

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

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

Il Decreto stabilisce anche che le Aziende Sanitarie Locali competenti, attraverso le Regioni, comunichino al Ministero della Salute i dati relativi agli stabilimenti riconosciuti, con l’indicazione delle specifiche produzioni effettuate e gli eventuali provvedimenti di sospensione o revoca. Il Ministero della salute provvede, a sua volta, all’aggiornamento periodico dell’elenco nazionale degli stabilimenti riconosciuti, pubblicato sul proprio portale. Pertanto non vi è più autorizzazione da parte del Ministero ma il

riconoscimento di tali stabilimenti i cui **prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti** periodicamente aggiornato, **erogabili dal Servizio Sanitario e quindi disponibili per i celiaci**, indipendentemente dal marchio *spiga barrata* e dalla dicitura *“senza glutine”*

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

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

#### **Dizione “senza glutine”**

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione “senza glutine” in etichetta sia ammesso qualora l'azienda possa assicurare l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come “senza glutine” non superi i 20 ppm.

#### **CONSERVAZIONE-TRASPORTO-ETICHETTATURA**

Conforme alla normativa vigente.

**7.10 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI  
ALLERGENI**



## 7.10 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

### Regolamento (UE) 1169/2011

#### ALLEGATO II – del REG 1169/2011

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Korasan (kamut) o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sup>2</sup>.
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

#### INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

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

#### INGREDIENTI DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA

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

#### INGREDIENTI COMPOSTI

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

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

#### SOSTANZE DERIVATE

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

**PRONTUARIO  
DIETETICO**

## PRONTUARIO DIETETICO

Rielaborazione dei fabbisogni calorici e dei nutrienti presenti nell'esempio di Prontuario Dietetico

( Linee di Indirizzo Ristorazione strutture residenziali extraospedaliere : punto 3.3 )

1) 1500 kcal.

### Composizione Nutrizionale

Nutrienti	g	Kcal	%
Proteine	65	260	17
Lipidi	47	423	28
Glucidi	212	848	55
<b>Totale</b>		<b>1531</b>	<b>100</b>

### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA:

Latte parzialmente scremato	cc 150
Pane integrale o comune	g 150
Pasta di semola	g 80
Carne magra	g 200 (*)
Verdura	g 400
Frutta di stagione	g 400
Olio di oliva extravergine	g 30

E' vietato l'uso dello zucchero e del vino

(\*): Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale in tutti pasti della giornata (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte o in toto gli alimenti con proteine animali del secondo piatto).

## PROPOSTA DI UN MENU' DA 1500 kcal DI UNA GIORNATA

<b>COLAZIONE</b>	
Latte parzialmente scremato	cc 150
Caffè d'orzo o tè (amaro o con dolcificante)	Quanto basta (Q.B.)
Pane integrale o comune	g 50
<b>PRANZO</b>	
Pasta o riso di semola	g 50
Sugo di pomodoro	Q.B.
Carne magra: manzo, pollo, tacchino, coniglio, maiale, agnello, cavallo	g 100 (*)
Verdura di stagione	g 200
Pane di tipo comune	g 50
Frutta:	
mele, pere, albicocche, pesche kiwi, arance	200 g
fragole, melone, cocomero	400 g
banana, uva, fichi e cachi	120 g
macedonia (1 v./settimana)	150 g
<b>MERENDA</b>	
Tè o caffè d'orzo (amaro o con dolcificante)	
<b>CENA</b>	
Pastina in brodo di carne (**) o di verdura	g 30
Pesce	g 120 (*)
Verdura di stagione	g 200
Frutta di stagione	g 200
Pane integrale o comune	g 50
Olio extravergine di oliva	g. 30

(\*) Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale nel pasto (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte o in toto gli alimenti del secondo piatto).

(\*\*) Da non utilizzare in caso di diete ipoproteiche

### SOSTITUZIONI:

g 50 di pane comune:                   g 150 di patate o purea  
   g 120 di polenta  
   g 100 di legumi freschi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci)  
   g 30 di pasta di semola  
   g 35 di fette biscottate, grissini, crackers o pane-biscotto

g 100 di carne:                           g 120 – 140 di pesce  
   g 50 - 60 prosciutto crudo  
   g 60 formaggio: mozzarella, stracchino, robiola, caciotta, scamorza)  
   g 40 formaggio: asiago, grana, fontina, emmenthal  
   g 120 ricotta da latte vaccino  
   1 uovo (g 85/95)

2) 1800 kcal.

### Composizione Nutrizionale

Nutrienti	g	kcal	%
<b>Proteine</b>	80	320	18
<b>Lipidi</b>	47	423	23
<b>Glucidi</b>	267	1068	59
<b>Totale</b>		<b>1811</b>	<b>100</b>

### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA:

Latte parzialmente scremato	cc 150
Pane integrale o comune	g 200
Pasta di semola	g 100
Carne magra	g 200 (*)
Verdura mista	g 400
Frutta di stagione	g 400
Olio di oliva extravergine	g 30
Zucchero	g 20 (pari a 2 bustine da 10 g ognuna)

(\*): Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale in tutti pasti della giornata (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte o in toto gli alimenti con proteine animali del secondo piatto).

**PROPOSTA DI UN MENU' DA 1800 kcal DI UNA GIORNATA:**

<b>COLAZIONE</b>	
Latte parzialmente scremato	cc 150
Caffè d'orzo o tè (amaro o con dolcificante)	Q.B.
Zucchero	g 10 (1 bustina)
Pane integrale o comune	g 50
<b>PRANZO</b>	
Pasta o riso di semola	g 70
Carne magra: manzo, pollo, tacchino, coniglio, maiale, agnello, cavallo	g 100 (*)
Verdura di stagione	g 200
Pane di tipo comune	g 50
Pane	g 50
Frutta:	
mele, pere, albicocche, pesche kiwi, arance	200 g
fragole, melone, cocomero	400 g
banana, uva, fichi e cachi	120 g
macedonia (1 v./settimana)	150 g
<b>MERENDA</b>	
Tè o caffè d'orzo	Q.B.
Zucchero	g 10 (1 bustina)
Pane	g 50
<b>CENA</b>	
Pastina in brodo di carne o di verdura	g 30
Prosciutto crudo	g 60 (*)
Verdura di stagione	g 200
Frutta di stagione	g 200
Pane integrale o comune	g 50
Olio extravergine di oliva	g 30

(\*): Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale nel pasto (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte o in toto gli alimenti del secondo piatto).

Si possono inserire nella dieta cc 250 di vino solo dopo prescrizione medica.

Le SOSTITUZIONI sono simili a quelle descritte nel menù con apporto calorico di 1500 kcal.

3) 2000 kcal.

### Composizione Nutrizionale

Nutrienti	g	kcal	%
Proteine	94	376	18
Lipidi	60	540	26
Glucidi	294	1176	56
<b>Totale</b>		<b>2092</b>	<b>100</b>

### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA

Latte parzialmente scremato	cc 150
Pane integrale o comune	g 250
Pasta di semola	g 100
Carne magra	g 250 (*)
Verdura mista	g 400
Frutta di stagione	g 400
Olio di oliva extravergine	g 30
Zucchero	g 20 (pari a 2 bustine da 10 g ognuna)

(\*): Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale in tutti pasti della giornata (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte o in toto gli alimenti con proteine animali del secondo piatto).

La proposta del menù giornaliero è simile alla fascia calorica di 1800 calorie eccetto che per la quantità di pane serale che deve essere pari a 100 g

Le SOSTITUZIONI sono simili a quelle descritte nel menù con apporto calorico di 1500 kcal.

4) 2500 kcal.

### Composizione Nutrizionale

Nutrienti	g	kcal	%
<b>Proteine</b>	104	416	16
<b>Lipidi</b>	62	558	22
<b>Glucidi</b>	402	1608	62
<b>Totale</b>		<b>2582</b>	<b>100</b>

#### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA:

Latte parzialmente scremato	cc 150
Pane integrale o comune	g 300
Pasta di semola	g 130
Carne magra	g 250 (*)
Verdura mista	g 400
Frutta di stagione	g 600
Patate	g 100
Olio di oliva extravergine	g 40
Zucchero	g 20 (pari a 2 bustine da 10 g ognuna)
Marmellata	g 30

(\*): Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale in tutti pasti della giornata (esempio esplicativo: se il primo piatto è costituito da pasta farcita con carne, come pasticcio, oppure si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte od in toto gli alimenti con proteine animali del secondo piatto).

La distribuzione degli alimenti nell'arco delle 24 ore è simile alla fascia calorica di 1800 calorie eccetto che per la porzione di marmellata da consumare al mattino e per la porzione di patate da inserire a pranzo o a cena. Vi è la possibilità inoltre di consumare una porzione di pasta asciutta pari a 80 g a pranzo ed una porzione pari a 50 g a cena e nel caso non vengano assunte le patate, si possono aggiungere 30 g di pasta.

5) 1700 kcal.

### Composizione Nutrizionale

Nutrienti	g	kcal	%
<b>Proteine</b>	74	296	17
<b>Lipidi</b>	50	450	27
<b>Glucidi</b>	240	960	56
<b>Totale</b>		<b>1706</b>	<b>100</b>

#### ESEMPIO DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZABILI IN UNA GIORNATA:

Latte parzialmente scremato	cc 150
Fette biscottate	g 40
Grissini	g 60
Pasta di semola	g 80
Carne magra	g 200 (*)
Verdura di stagione	g 400
Frutta di stagione	g 400
Olio di oliva extravergine	g 30
Miele	g 30

(\*)Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale in tutti pasti della giornata (esempio esplicativo: se si utilizza del ragù di carne per condire la pasta, la quantità di carne presente nel primo piatto andrà conteggiata ed andrà a sostituire in parte od in toto gli alimenti con proteine animali del secondo piatto).



**PROPOSTA DI UN MENU' DI 1700 kcal DI UNA GIORNATA:**

<b>COLAZIONE</b>	
Latte parzialmente scremato	cc 150
Fette biscottate o pane biscotto o pan grattugiato	g 30
Miele	g 30
<b>MERENDA</b>	
Frutta: mela, banana, pera cruda, grattugiata o cotta al forno (senza aggiunta di zucchero)	g 150
<b>PRANZO</b>	
Pasta piccola di semola o riso	g 40
Carne magra: manzo, pollo, tacchino, coniglio, maiale, agnello, cavallo	g 100 (*)
Verdura di stagione	g 200
Olio di oliva extra	g 10
Grissini	g 30
<b>MERENDA</b>	
Frutta	g 150
Grissini	g 15
<b>CENA</b>	
Pasta piccola di semola	g 40
Pesce	g 120 (*)
Patate	g 100
Olio di oliva extra	g 10
<b>MERENDA (h.20 circa)</b>	
Caffè d'orzo	Q.B.
Frutta	g 100
Grissini	g 15
Miele	g 10
Olio extravergine di oliva	g 30

(\*) Quantità totale di alimenti con proteine di origine animale nel pasto.

**“ MUST “**  
**TEST DI**  
**SCREENING**  
**PER ADULTI**  
**A RISCHIO**  
**MALNUTRIZIONE**

## **IL "MUST"**

**(B.A.P.E.N. BRITISH ASSOCIATION FOR PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION 2004 MODIFICATO)**

Il MUST è uno screening in cinque fasi (step) per identificare gli adulti che siano malnutriti, a rischio di malnutrizione (per difetto) od obesi.

Esso include anche delle linee guida che possono essere utili per sviluppare un piano assistenziale.

Può essere utilizzato negli ospedali, nelle case di riposo e a domicilio e può essere usato da tutto il personale di assistenza.

La guida contiene:

- Una flow chart che mostra le 5 fasi (step) da usare per lo screening ed il controllo
- La scheda del BMI
- Le tavole della perdita di peso
- Le misure alternative quando il BMI non può essere ottenuto misurando il peso e l'altezza.

## **LE CINQUE FASI (STEP) DEL "MUST"**

### **Step 1**

Misurare altezza e peso per ottenere il valore del BMI usando la scheda apposita. Se non è possibile ottenere altezza e peso, usare le procedure alternative mostrate nella guida. Dare il punteggio al valore del BMI.

### **Step 2**

Annotare la percentuale di perdita involontaria di peso ed usare le tavole a disposizione per il punteggio.

### **Step 3**

Stabilire la presenza di una malattia acuta e dare il punteggio relativo.

### **Step 4**

Sommare i punteggi delle fasi 1, 2 e 3 per ottenere il rischio globale di malnutrizione.

### **Step 5**

Usare le linee guida per il management e/o le procedure locali per sviluppare un piano assistenziale.

### Step 1 punteggio BMI

BMI	kg/m <sup>2</sup>	punti
>20		= 0
(>30 se obeso)		
18,5-20		= 1
<18,5		= 2

+

### Step 2

punteggio perdita di peso

+

### Step 3 punteggio "malattia acuta"

Se il paziente ha una malattia acuta e se ci sarà o è probabile che ci sia un ridotto introito calorico per più di 5 gg  
  
punti 2

Perdita di peso involontaria in 3-6 mesi	
%	punti
<5	= 0
5-10	= 1
> 10	= 2

## STEP 4

Determinazione del rischio globale di malnutrizione

Sommare insieme i punteggi per determinare il rischio di malnutrizione

Se non si possono ottenere peso ed altezza, andare alle istruzioni per misure alternative e criteri soggettivi

## STEP 5

Linee guida di comportamento

**Punti 0 = basso rischio**

Attenzione clinica "routinaria"

**Ripetere lo screening :**  
 \*Ospedale: ogni 7 gg  
 \*ADI o CdR: ogni 30 gg  
 \*Domicilio: annuale per gruppi speciali (p. es. > 75 anni)

**Punti 1 = rischio medio**

**Osservazione**

- Documentare l'assunzione calorica per 3 gg se in ospedale, CdR o ADI:  
 \*se migliorato o assunzione adeguata → scarsa preoccupazione;  
 \*se non migliorato → attivarsi secondo le procedure locali.

- Ripetere lo screening:  
 \*Ospedale: ogni 7 gg  
 \*ADI o CdR: almeno ogni 30gg  
 \*Domicilio: almeno ogni 2-3 mesi

**Punti 2 o più = alto rischio**

**Trattare**

- Inviare a dietista, nutrizionista, team nutrizionale o seguire la procedura locale.  
 - Migliorare e aumentare introito totale.  
 - Monitorare e rivedere piano dietetico:  
 \*Ospedale: ogni 7 gg  
 \*ADI o CdR: mensilmente  
 \*Domicilio: mensilmente

**Per tutte le categorie di rischio:**

- Trattare le patologie concomitanti e fornire aiuto e consiglio sulla scelta dei cibi, pasti e bevande quando necessario.
- Segnalare la categoria di rischio di malnutrizione.
- Segnalare la necessità di diete speciali e seguire le procedure.

**Obesità**

- Segnalare la presenza di obesità.
- Per coloro che presentano patologie concomitanti, queste devono essere di norma trattate prima del trattamento dell'obesità.

Rivalutare i soggetti a rischio quando vengono trasferiti in un diverso contesto assistenziale



## Step 2 -

### PUNTEGGIO PER LA PERDITA DI PESO

	SCORE 0 Wt Loss < 5%	SCORE 1 Wt Loss 5-10%	SCORE 2 Wt Loss > 10%
34 kg	<1.70	1.70 – 3.40	>3.40
36 kg	<1.80	1.80 – 3.60	>3.60
38 kg	<1.90	1.90 – 3.80	>3.80
40 kg	<2.00	2.00 – 4.00	>4.00
42 kg	<2.10	2.10 – 4.20	>4.20
44 kg	<2.20	2.20 – 4.40	>4.40
46 kg	<2.30	2.30 – 4.60	>4.60
48 kg	<2.40	2.40 – 4.80	>4.80
50 kg	<2.50	2.50 – 5.00	>5.00
52 kg	<2.60	2.60 – 5.20	>5.20
54 kg	<2.70	2.70 – 5.40	>5.40
56 kg	<2.80	2.80 – 5.60	>5.60
58 kg	<2.90	2.90 – 5.80	>5.80
60 kg	<3.00	3.00 – 6.00	>6.00
62 kg	<3.10	3.10 – 6.20	>6.20
64 kg	<3.20	3.20 – 6.40	>6.40
66 kg	<3.30	3.30 – 6.60	>6.60
68 kg	<3.40	3.40 – 6.80	>6.80
70 kg	<3.50	3.50 – 7.00	>7.00
72 kg	<3.60	3.60 – 7.20	>7.20
74 kg	<3.70	3.70 – 7.40	>7.40
76 kg	<3.80	3.80 – 7.60	>7.60
78 kg	<3.90	3.90 – 7.80	>7.80
80 kg	<4.00	4.00 – 8.00	>8.00
82 kg	<4.10	4.10 – 8.20	>8.20
84 kg	<4.20	4.20 – 8.40	>8.40
86 kg	<4.30	4.30 – 8.60	>8.60
88 kg	<4.40	4.40 – 8.80	>8.80
90 kg	<4.50	4.50 – 9.00	>9.00
92 kg	<4.60	4.60 – 9.20	>9.20
94 kg	<4.70	4.70 – 9.40	>9.40
96 kg	<4.80	4.80 – 9.60	>9.60
98 kg	<4.90	4.90 – 9.80	>9.80
100 kg	<5.00	5.00 – 10.00	>10.00
102 kg	<5.10	5.10 – 10.20	>10.20
104 kg	<5.20	5.20 – 10.40	>10.40
106 kg	<5.30	5.30 – 10.60	>10.60
108 kg	<5.40	5.40 – 10.80	>10.80
110 kg	<5.50	5.50 – 11.00	>11.00
112 kg	<5.60	5.60 – 11.20	>11.20
114 kg	<5.70	5.70 – 11.40	>11.40
116 kg	<5.80	5.80 – 11.60	>11.60
118 kg	<5.90	5.90 – 11.80	>11.80
120 kg	<6.00	6.00 – 12.00	>12.00
122 kg	<6.10	6.10 – 12.20	>12.20
124 kg	<6.20	6.20 – 12.40	>12.40
126 kg	<6.30	6.30 – 12.60	>12.60

PESO ABITUALE PRIMA DELLA PERDITA DI PESO(kg)

## MISURE ALTERNATIVE: ISTRUZIONI E TAVOLE

Se non può essere misurata l'altezza della persona, utilizzare la lunghezza dell'avambraccio (ulna) per calcolare l'altezza, usando le tabelle sottostanti.

### Alternative measurements: instructions and tables

If height cannot be obtained, use length of forearm (ulna) to calculate height using tables below.  
(See The 'MUST' Explanatory Booklet for details of other alternative measurements (knee height and demispan) that can also be used to estimate height).

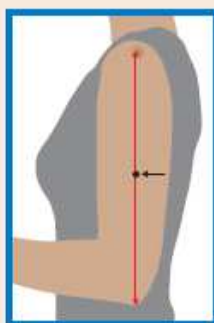
#### Stimare l'altezza dalla lunghezza dell'ulna



Misurare dall'estremità del gomito (processo olecranico) al punto di mezzo della protuberanza ossea del polso (processo stiloideo), sinistri se possibile.

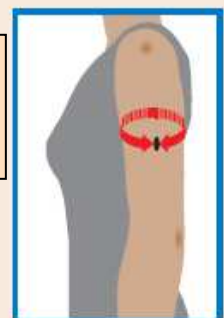
HEIGHT (m)	Men (<65 years)	1.94	1.93	1.91	1.89	1.87	1.85	1.84	1.82	1.80	1.78	1.76	1.75	1.73	1.71
	Men (>65 years)	1.87	1.86	1.84	1.82	1.81	1.79	1.78	1.76	1.75	1.73	1.71	1.70	1.68	1.67
Ulna length (cm)		32.0	31.5	31.0	30.5	30.0	29.5	29.0	28.5	28.0	27.5	27.0	26.5	26.0	25.5
HEIGHT (m)	Women (<65 years)	1.84	1.83	1.81	1.80	1.79	1.77	1.76	1.75	1.73	1.72	1.70	1.69	1.68	1.66
	Women (>65 years)	1.84	1.83	1.81	1.79	1.78	1.76	1.75	1.73	1.71	1.70	1.68	1.66	1.65	1.63
HEIGHT (m)	Men (<65 years)	1.69	1.67	1.66	1.64	1.62	1.60	1.58	1.57	1.55	1.53	1.51	1.49	1.48	1.46
	Men (>65 years)	1.65	1.63	1.62	1.60	1.59	1.57	1.56	1.54	1.52	1.51	1.49	1.48	1.46	1.45
Ulna length (cm)		25.0	24.5	24.0	23.5	23.0	22.5	22.0	21.5	21.0	20.5	20.0	19.5	19.0	18.5
HEIGHT (m)	Women (<65 years)	1.65	1.63	1.62	1.61	1.59	1.58	1.56	1.55	1.54	1.52	1.51	1.50	1.48	1.47
	Women (>65 years)	1.61	1.60	1.58	1.56	1.55	1.53	1.52	1.50	1.48	1.47	1.45	1.44	1.42	1.40

#### Stimare la categoria di BMI dalla circonferenza del braccio (CB)



L'arto superiore sinistro della persona deve essere piegato al gomito a 90°, con il braccio parallelo al fianco. Misurare la distanza tra la protuberanza ossea della spalla (acromion) e l'estremità del gomito (processo olecranico). Marcare sulla cute il punto di mezzo.

Chiedere alla persona di rilasciare il braccio lungo il fianco e misurare la circonferenza del braccio nel punto di mezzo, assicurandosi che il metro a nastro sia aderente ma non stretto.



Se la circonferenza del braccio è < 23,5 cm, il BMI è probabilmente <20 kg/m<sup>2</sup>  
Se la circonferenza del braccio è > 32,0 cm, il BMI è probabilmente >30 kg/m<sup>2</sup>

N.B. dall'inglese  
Length=lunghezza  
Height=altezza

**PROTOCOLLO**

**GESTIONE**

**DISFAGIA**



## **PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DELLA DISFAGIA IN 5 FASI**







- 1. FASE DI ATTENZIONE**
- 2. FASE DI SCREENING**
- 3. FASE DI VALUTAZIONE SPECIALISTICA**
- 4. INTERVENTI ASSISTENZIALI**
- 5. CONSIGLI DIETETICI**

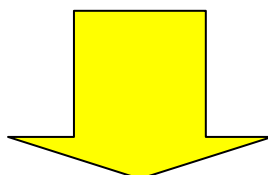
Questo documento contiene consigli e procedure per un primo approccio al problema disfagia perché possa essere affrontato all'interno della struttura anche da personale di assistenza non specializzato, ma opportunamente addestrato a riconoscere i primi segni di difficoltà deglutitoria.

La diagnosi e la gestione della disfagia richiedono un approccio multidisciplinare integrato con le seguenti figure professionali: medico, infermiere, dietista e logopedista.

# FASE 1 ATTENZIONE AI CAMPANELLI D'ALLARME DELLA DISFAGIA

**Il personale di assistenza, opportunamente formato, deve prestare attenzione ai seguenti segni e sintomi per l'identificazione dei pazienti con disfagia silente e a rischio di aspirazione-inalazione nelle vie aeree e di malnutrizione, per eventualmente indirizzare verso indagini più approfondite.**

	Fastidio o dolore associato alla deglutizione	si ☺ no ☹
	Allungamento del tempo impiegato a mangiare (eccessiva lentezza)	si ☺ no ☹
	Tosse non episodica durante e dopo il pasto	si ☺ no ☹
	Senso di corpo estraneo in gola	si ☺ no ☹
	Progressivo cambiamento delle abitudini alimentari, con tentativi inconsci di autocompensazione (esempio inappetenza)	si ☺ no ☹
	Febbre	si ☺ no ☹
	Affaticabilità e/o malnutrizione (perdita di peso, disidratazione)	si ☺ no ☹



## FASE 2 SCREENING DELLA DISFAGIA

**Il personale di assistenza (medici, infermieri, logopediste) dovrebbe compiere questo procedimento normalmente prima della assunzione del pasto**

**1. osservare il paziente per i seguenti segni, che possono essere indicativi di difficoltà deglutitoria:**

- fonazione monotona (qualità della voce monotona rauca)
- riduzione dell'elevazione laringea durante la deglutizione
- anomala tosse volontaria
- anomala qualità della fonazione
- basso livello di coscienza

**2. assicurarsi che il paziente sia seduto, che sopporti la posizione e sia attento**

**3. se il livello di coscienza è buono e la tosse volontaria è normale, somministrare 5 ml di acqua con un cucchiaino da thè.**

**Se il paziente non tossisce, ripetere facendogli assumere un sorso pieno da una tazza.**

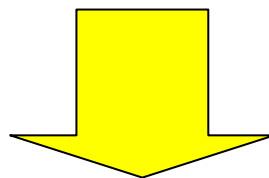
**Se il paziente tossisce, o soffoca, dopo avere assunto qualsiasi quantità di acqua, o mostra qualche segno di possibile aspirazione**



**richiedere valutazione specialistica (logopedica)( FASE 4)**

**4. Se, invece, questo screening è soddisfacente, può essere fatta un'ulteriore prova con 5 ml di frullato, l'assunzione di 50 ml di liquidi con una tazza, e poi un piccolo biscotto.**

*SIGN – Management of Patients with Stroke Identification and Management of Dysphagia- A Quick Reference Guide – 1997*



## **FASE 3 VALUTAZIONE SPECIALISTICA**

I pazienti che presentano le caratteristiche che indicano disfagia e/o rischio di aspirazione dovrebbero avere un'ulteriore valutazione clinico-logopedica, che può includere: prove con cibi di diversa consistenza, tecniche posturali, manovre di deglutizione, stimolazione sensoriale.

Questa valutazione dovrebbe essere iniziata entro due giorni dalla richiesta. Molto usato è il Bedside Swallowing Assessment (test dell'acqua).

L'esame videofluoroscopico: dovrebbe essere considerato quando, in seguito all'esame al letto del paziente, la ratio di rischi/beneficio nel procedere con prove di cibi è scarsa; ci sono dubbi sulle opzioni di gestione futura; c'è bisogno di chiarire la diagnosi.

### **PIANO DI GESTIONE**

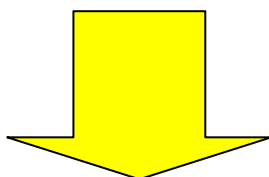
Dovrebbe essere concordato e comunicato ai pazienti, e a tutti i membri del team di assistenza e cura, il piano riabilitativo o il piano di modificazione alimentare.

La documentazione sullo stato nutrizionale e di assunzione di liquidi dei pazienti dovrebbe essere riportato di routine nella cartella clinica del paziente e in quella infermieristica e regolarmente aggiornata.

### **CONSAPEVOLEZZA ED EDUCAZIONE**

Tutto il personale a contatto con il paziente dovrebbe essere a conoscenza della possibilità delle complicanze della disfagia (polmonite ab ingestis e malnutrizione).

*\*SIGN – Management of Patients with Stroke Identification and Management of Dysphagia- A Quick Reference Guide – 1999- modificato*



## FASE 4 INTERVENTI ASSISTENZIALI

**Tutti gli addetti all'assistenza devono avere le conoscenze e le abilità per alimentare in sicurezza la persona con disfagia**

- Una volta che un soggetto è stato identificato come possibile disfagico o a rischio di disfagia deve essere sottoposto all'esame del medico esperto o al logopedista per una valutazione supplementare ( FASE 3)



- Il personale di assistenza dovrebbe assicurarsi



che la struttura, la consistenza e il tipo di cibi, solidi e liquidi, assunti dal paziente disfagico corrispondano alla prescrizione dietetica (FASE 5)

- Il personale di assistenza deve assicurarsi



che le tecniche di alimentazione siano intraprese in accordo con i metodi specifici raccomandati dagli specialisti

- ed essere a conoscenza



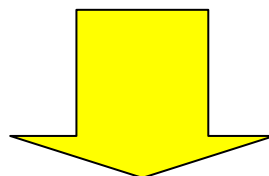
delle tecniche di alimentazione sicure, raccomandate per gli individui con disfagia

- Il personale di assistenza



deve monitorare la quantità di cibo assunta per assicurare un'adeguata nutrizione ed idratazione

*The Joanna Briggs Institute for Evidence Based Nursing and Midwifery - modificato*



## FASE 5

# CONSIGLI ALIMENTARI PER DISFAGIA

**L'apporto calorico** può essere incrementato:

- frazionando l'alimentazione mediante l'introduzione di 2 o 3 spuntini, oltre i pasti principali;
- incrementando l'uso di condimenti (olio, burro, panna liquida o montata, besciamella,...), formaggio cremoso o grattugiato, uova intere o tuorli, zucchero, miele, marmellata, gelato.

Per aumentare **l'apporto proteico**:

- aggiungere alle minestre carne, pesce o prosciutto (frullato o tritato), formaggio, uova;
- utilizzare il latte come bibita o sostituto dell'acqua, come base per frappè e frullati e per cucinare semolini o creme di cereali.

**Le preparazioni alimentari devono essere allestite utilizzando prodotti che possono migliorarne la viscosità, la coesione e l'omogeneità.**

Per aumentare la **viscosità** delle preparazioni, e facilitare quindi la progressione del bolo alimentare, possono essere impiegati tutti i condimenti (oli, burro, panna, besciamella) che agiscono da veri e propri lubrificanti. Essi, insieme agli addensanti, modificano la consistenza dell'alimento, conferendovi maggiore coesione ed omogeneità.

Come **addensanti** possono essere utilizzati prodotti naturali quali fecole, amido di mais, fiocchi di patate,...

**SCHEDE**

**RILEVAZIONE**

**QUALITA' DEL PASTO**

## SCHEDE RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO

### PREMESSA

Il sistema proposto è rivolto principalmente alle Amministrazioni che affidano la gestione dei servizi di ristorazione a società specializzate, ma può trovare applicazione anche nei casi di gestione diretta delle cucine.

Scopo del sistema proposto è quello di garantire la sicurezza e la qualità dei pasti serviti, verificando che il gestore del servizio operi in conformità a quanto contrattualmente definito con l'Amministrazione nel capitolato d'appalto e a quanto previsto dalle leggi e normative vigenti in materia.

Il sistema si propone inoltre di fornire all'Amministrazione stessa il supporto tecnico e la consulenza necessaria per poter valutare e scegliere soluzioni ottimali per il miglioramento complessivo del servizio, rilevando il numero complessivo di pasti avanzati a metà o totalmente, e riscontrando per ogni singolo ospite gli scarti o gli avanzati e quindi poter verificare la qualità percepita dall'ospite ed eventuali casi di iponutrizione.

Il processo di trasformazione e modernizzazione delle amministrazioni pubbliche avviato nei primi anni novanta è stato guidato soprattutto dalla necessità di migliorare la soddisfazione dei cittadini e delle imprese per i servizi offerti dalle amministrazioni pubbliche.

In tale processo, hanno assunto particolare importanza il tema della qualità dei servizi pubblici e il ruolo centrale del cittadino, non solo nella veste di destinatario dei servizi ma anche quale risorsa strategica per valutare la rispondenza dei servizi erogati ai bisogni reali, così come percepiti dai soggetti fruitori.

Già il decreto legislativo n. 29 del 1993 nell'art. 12, così come la direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994, individuavano la partecipazione e l'ascolto dei cittadini quali strumenti utili e costruttivi per verificare la qualità e l'efficacia dei servizi prestati.

Nonostante tale esigenza sia oggi largamente riconosciuta, e nonostante le numerose iniziative attivate dalle amministrazioni, permangono ancora incertezze nell'individuazione delle soluzioni più appropriate.

Uno degli strumenti più utilizzati è la misurazione del grado di soddisfazione degli utenti o, in altri termini, del grado della qualità percepita da parte dei cittadini e delle imprese, comunemente denominata indagine di *customer satisfaction*.

Le indagini sul grado di soddisfazione degli utenti dei servizi pubblici servono ad ascoltare e comprendere a fondo i bisogni che il cittadino-cliente esprime, porre attenzione costante al suo giudizio, sviluppare e migliorare la capacità di dialogo e di relazione tra chi eroga il servizio e chi lo riceve.

Rilevare la *customer satisfaction* consente alle amministrazioni di uscire dalla propria autoreferenzialità, aiutandole a relazionarsi con i cittadini, a conoscere e comprendere sempre meglio i bisogni dei destinatari ultimi delle proprie attività e a riprogettare, di conseguenza, il sistema di erogazione del servizio.

Occorre quindi che le amministrazioni diventino maggiormente capaci di dare valore al punto di vista del cittadino e occorre che l'ascolto diventi una funzione permanente, pianificata, organizzata e governata dei servizi pubblici.

Il sistema proposto prevede una serie di rilevazioni che saranno modulate per ogni singola struttura. Si raccomanda la compilazione completa delle schede, e la rilevazione costante nel tempo e distribuita su tutto il menù proposto. Si allegano 3 esempi di schede di *customer satisfaction*.

Nel caso della rilevazione a domicilio si raccomanda che di far precedere tale verifica da una comunicazione che avvisi gli utenti del sondaggio e chieda la loro collaborazione per migliorare il servizio.



## SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO E DEGLI SCARTI

STRUTTURA RESIDENZIALE EXTRAOSPEDALIERA-----

COMUNE DI \_\_\_\_\_

DITTA FORNITRICE (se gestione indiretta) \_\_\_\_\_

**NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA:**

- La compilazione corretta e completa della scheda è **INDISPENSABILE** per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto.
- La rilevazione dovrà essere fatta **per una settimana completa** e dovrà avere una frequenza almeno **BIMESTRALE** per la qualità igienica,
- Per la valutazione del servizio è **IMPORTANTE** la rilevazione degli **SCARTI** e **AVANZI** del pasto che dovrà essere costante e continua e periodicamente comunicata al Medico della struttura su quali ospiti non assumono completamente i pasti, al fine di verificare i casi di iponutrizione e di malnutrizione.

### 1° Parte: Rilevazione della qualità igienica

<b>COMPILATORE</b>	Nome e cognome: _____	Dietista [ ]	Operatore Sanitario [ ]
--------------------	--------------------------	-----------------	----------------------------

<b>DATA</b> _____	Lun.	Mart.	Merc.	Giov.	Ven.	Sabato	Domenica
	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]

	Arrivo dei pasti	Inizio della distribuzione	
<b>ORARIO</b>	Ora: _____	Ora: _____	
<b>TEMPERATURA</b> (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto T°C = _____ 2° piatto T°C = _____ Contorno caldo T°C = _____	1° piatto T°C = _____ 2° piatto T°C = _____ Contorno caldo T°C = _____	
<b>LIVELLO DI IGIENE</b>			
<b>UTENSILI E STOVIGLIE</b>	[ ] buono	[ ] sufficiente	[ ] scadente: sporchi [ ] danneggiati [ ]
<b>CASSE TERMICHE</b>	[ ] buono	[ ] sufficiente	[ ] scadente: sporche [ ] danneggiate [ ]
















## 2° Parte: Rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica

<b>COMPILATORE</b>	Nome e cognome:	Dietista	Operatore sanitario		
	_____	[ ]	[ ]		

<b>N° pasti distribuiti Tot.._____</b>	<b>1° PIATTO</b>	<b>2° PIATTO</b>	<b>+ CONTORNO COTTO</b>	<b>+ VERDURA CRUDA</b>	<b>FRUTTA</b>
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____	_____ _____
Conformità della pietanza al menù	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]	SI [ ] NO [ ]
Qualità della pietanza (se "sgradevole" indicarne il motivo)	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> dura <input type="checkbox"/> tenera	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> dura <input type="checkbox"/> tenera	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> dura <input type="checkbox"/> tenera	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input type="checkbox"/> acerba  <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> non lavata
Quantità delle porzioni	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo		<input type="checkbox"/> temp. ambiente <input type="checkbox"/> freddo
<b>N° di porzioni avanzate a metà o totalmente</b>	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____	N° porzioni _____

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL GRADIMENTO PER L'OSPITE

**Il cibo che oggi ho mangiato mi è piaciuto .....** (segno con una X la mia risposta)

1° piatto : .....			2° piatto : .....			Contorno: .....		
								
tanto !	così, così	per niente	tanto !	così, così	per niente	tanto !	così, così	per niente
Il cibo che ho mangiato oggi era .....			 caldo !	 tiepido				 freddo
La quantità della pietanza di oggi era .....			 abbondante	 sufficiente				 scarsa

**Suggerimenti**

.....

1

COMUNE DI \_\_\_\_\_ - SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

2	<b>COMPILATORE</b>	Nome e cognome		Profilo professionale		
3	<b>DATI UTENTE</b>	Nome e cognome	Indirizzo	Comune	Costo del pasto	
					<input type="checkbox"/> totale carico utente <input type="checkbox"/> parziale carico utente	<input type="checkbox"/> totale carico comune
4	<b>ALTRI DATI UTENTE</b>	Riferimenti parentali/vicinato	Piano dell'edificio	Presenza ascensore	Note	
			<input type="checkbox"/> p. terra <input type="checkbox"/> 1° piano <input type="checkbox"/> 2° piano <input type="checkbox"/> 3°e oltre	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no		
5	<b>DATA E ORA RILEVAZIONE</b>	___/___/___	Ora _____			
6	<b>ORARIO CONSEGNE DEI PASTI</b>	Orario di consegna _____	Orario inizio giro pasti _____	Orario fine giro pasti _____	Giro pasti	Pasto per la domenica <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> si
7	<b>GIUDIZIO COMPLESSIVO</b> Nel complesso come giudica il servizio dei pasti a domicilio?	<input type="checkbox"/> molto positivo <input type="checkbox"/> abbastanza positivo	<input type="checkbox"/> negativo perché _____			
8	<b>ORARIO DI CONSEGNA</b> L'orario di consegna è idoneo? (se la risposta è NO specificare)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no troppo tardi <input type="checkbox"/> troppo presto <input type="checkbox"/>	Note		
9	<b>QUANTITA' DELLE PORZIONI</b> La quantità del cibo è sufficiente? (se la risposta è NO indicare il motivo)	1°PIATTO <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no	2°PIATTO <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no	CONTORNO COTTO <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no	FRUTTA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no	PANE <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no
10	<b>QUALITA' DELLA PIETANZA</b> La qualità del cibo è buona? (se la risposta è NO indicare il motivo)	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> poco cotta <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> altro _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> dura <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> altro _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida <input type="checkbox"/> altro _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no troppo matura <input type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> altro _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no troppo cotto <input type="checkbox"/> poco cotto <input type="checkbox"/> secco <input type="checkbox"/> difficile da masticare <input type="checkbox"/> altro _____

11	<b>CONSUMO DEL PASTO</b> <u>Il pasto è consumato in una sola volta? Quando?</u>	<input type="checkbox"/> sì (1 risposta) subito dopo la consegna (passare al punto 12 poi al 15) <input type="checkbox"/> a cena (passare al punto 13) <input type="checkbox"/> altro.....(passare al punto 13) <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> no (2 risposte) subito dopo la consegna (passare al punto 12 poi al 15) <input type="checkbox"/> <b>A</b> a cena (passare al punto 13) <input type="checkbox"/> altro.....(passare al punto 13) <input type="checkbox"/>		Note
		SE VIENE BARRATA ANCHE LA CASELLA <b>A</b> PASSARE COMUNQUE AL PUNTO 12				
12	<b>TEMPERATURA DEL CIBO AL CONSUMO</b> <u>Qual è la temperatura del cibo consumato subito dopo la consegna?</u>	<b>1°PIATTO</b>	<b>2°PIATTO</b>	<b>CONTORNO COTTO</b>	<b>FRUTTA</b>	Note
		<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> temperatura ambiente <input type="checkbox"/> fredda	
13	<b>CONSERVAZIONE DEL PASTO</b> <u>Come viene conservato il cibo non consumato dopo la consegna?</u>	<input type="checkbox"/> a temperatura ambiente <input type="checkbox"/> in frigorifero				Note
14	<b>RISCALDAMENTO DEL PASTO</b> <u>Il pasto conservato viene riscaldato prima del consumo?</u>	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì, con	<input type="checkbox"/> forno a gas <input type="checkbox"/> micro onde	<input type="checkbox"/> forno elettrico <input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> pentola sul fuoco
15	<b>SUGGERIMENTI PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO/OSSERVAZIONI</b>					
16	<b>SODDISFAZIONE</b> <u>E' soddisfatto del servizio dei pasti a domicilio?</u>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> no				
17	<b>NOTE DEL COMPILATORE</b>					

**CORSO DI FORMAZIONE  
DEL PERSONALE  
DELLE STRUTTURE  
RESIDENZIALI  
EXTRAOSPEDALIERE  
ADDETTO ALLA CUCINA  
E ALL'ASSISTENZA**

## **CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE ADDETTO ALLA CUCINA ED ALL'ASSISTENZA** (per alcune figure professionali potrà essere richiesto l'accreditamento ECM)

### **L'ALIMENTAZIONE NELL'ANZIANO OSPITE IN RESIDENZE ASSISTENZIALI: ASPETTI IGIENICI, NUTRIZIONALI E ASSISTENZIALI**

L'anziano ospite in residenze assistenziali è un soggetto fragile e particolarmente a rischio di compromissione dello stato di salute e dell'autonomia a causa dell'inefficienza del suo sistema immunitario e per la compresenza di patologie croniche o acute.

E' pertanto fondamentale garantire la massima sicurezza alimentare, intesa sia dal punto di vista igienico che nutrizionale, per prevenire e gestire nel miglior modo possibile patologie acute e croniche e malnutrizione determinate da carenze e squilibri dietetici.

#### **OBIETTIVI FORMATIVI:**

##### **1. Sapere**

aggiornare le conoscenze teoriche inerenti l'alimentazione nell'età anziana ed i criteri di identificazione delle persone a rischio di malnutrizione;

##### **2. Saper fare**

acquisire competenze per:

- garantire una alimentazione sicura nell'ambito nutrizionale, igienico e nelle modalità di somministrazione;
- presentare cibi con caratteri organolettici validi, anche nelle preparazioni destinate a persone con difficoltà di assunzione; assicurare la masticabilità e il gradimento;
- porzionare correttamente i cibi da somministrare, con quantità uniformi;
- valutare la resa degli "scarti";
- organizzare la personalizzazione dietologica degli ospiti;
- organizzazione degli alimenti;
- cibo come relazione e comunicazione;
- il cibo come piacere;
- tradizione e cultura;
- tempi e modi di somministrazione;
- i colori e i suoni del cibo;
- utilizzare il prontuario dietetico e la scheda rilevazione qualità del pasto;
- valutare i rischi di malnutrizione;
- prevenire la malnutrizione (per quanto di specifica competenza).

##### **3. Saper essere**

Protagonisti nella propria attività professionale per il miglioramento della qualità igienico-nutrizionale del servizio di ristorazione e dello stato nutrizionale degli ospiti.

**TARGET:** Si consiglia di diversificare il percorso formativo per ambiti professionali

- personale di cucina
- personale di assistenza
- personale infermieristico

**SEDE:** l'obiettivo è quello di promuovere almeno un corso in ogni Az.ULSS del Veneto, sentite le necessità formative delle residenze assistenziali.

**METODO:** il corso viene tenuto da professionisti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione delle Az.ULSS della Regione Veneto, attraverso lezioni frontali, discussioni e lavori di gruppo con prova pratica. Se la struttura lo consente potranno essere attivate delle lezioni pratiche in cucina sulla corretta preparazione delle pietanze.

- Orario indicativamente dalle 14,30 alle 17 con gruppi di 20 - 30 persone massimo.
- All'inizio e alla fine del corso verrà somministrato un questionario di valutazione e verrà rilasciato un attestato di frequenza.

#### **CONTENUTI:**

##### 1° incontro:

##### **Igiene degli alimenti**

- 1- rischi per la salute associati agli alimenti: tossinfezioni alimentari e malattie cronicodegenerative;
- 2- modalità corrette di preparazione, conservazione e manipolazione dei cibi nelle residenze per anziani;
- 3- precauzioni igieniche alla somministrazione;
- 4- il trasporto dei pasti a domicilio.

##### 2° incontro:

##### **Nutrizione**

- 1- situazione di mutamento fisiologico con l'invecchiamento (percezione e sapori, senso di fame e sete)
- 2- fabbisogni nutrizionali e l'idratazione nel soggetto anziano;
- 3- aspetti nutrizionali nelle più comuni patologie dell'anziano;
- 4- la malnutrizione negli anziani;
- 5- lo screening e la prevenzione della malnutrizione.

##### 3° incontro

##### **Nutrizione**

- 1- modalità di preparazione corrette dal punto di vista nutrizionale (il menu e le tabelle dietetiche, il prontuario dietetico, il ricettario, la personalizzazione dietologica, la rilevazione degli scarti);
- 2- valutazione delle quantità da somministrare;
- 3- come preparare un pasto che sia gradito e appetibile.

##### 4° incontro

##### **Problematiche assistenziali durante il pasto**

1. l'assistenza al pasto del soggetto anziano;
2. il protocollo per la gestione della disfagia: attenzione, screening, valutazione specialistica, interventi assistenziali, consigli dietetici.

