



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI, SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE

24 giugno 2016

**ALLEGATO A:
SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

PRINCIPI GENERALI

- 1 - OGGETTO
- 2 - ATTIVITA' RICHIESTE
- 3 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
- 4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE E REQUISITI MINIMI
- 5 - ACQUISTO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
- 6 - TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 7 - PREPARAZIONE DEI PASTI
- 8 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE
- 9 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI
- 10 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
- 11 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA
- 12- CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA
- 13 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

ALLEGATI:

A1 MENU E GRAMMATURE PER ADULTI, BAMBINI E LATTANTI

B1) MENU' LATTANTI 0-6 MESI

B2) GRAMMATURE LATTANTI 7-12 MESI

B3) MENU' LATTANTI 7-12 MESI

B4) MENU' (ESTIVO ED INVERNALE) E GRAMMATURE NIDO E MATERNA (13 -35 MESI E 3-6 ANNI)

B5) GRAMMATURE ADULTI

A2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE

A3 VERIFICHE ANALITICHE E CRITERI MICROBIOLOGICI DEI PASTI PRONTI

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente documento sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011.

PUNTO 1 - OGGETTO

Il presente allegato tecnico disciplina il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale da effettuarsi nei plessi scolastici a gestione esternalizzata Ponte, Margherite, Pacinotti e Jovine durante l'anno scolastico (Settembre – Giugno)

PUNTO 2 – ATTIVITA' RICHIESTE

- 1) **Approvvigionamento derrate:** reperimento sul mercato, acquisto, controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture, trasporto e consegna alle singole cucine di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti così come richiesti dal presente capitolato d'appalto secondo pezzature, quantità e qualità desumibili dagli allegati A1) e A2) riguardanti rispettivamente menù e grammature per pranzi, colazioni e merende, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto. Le tabelle dietetiche allegate potranno essere comunque suscettibili di variazioni da concordare con l'appaltatore, in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L., o da esperti nutrizionisti di fiducia dell'Istituzione.
- 2) **Produzione diretta di pasti pronti** all'interno delle cucine annesse ai nidi e scuole dell'infanzia di cui all'oggetto dell'appalto in conformità a menu' e grammature previste dall'Allegato A1). Il pasto dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì di ogni settimana indicativamente nella fascia oraria dalle 11.30 alle 12.
La distribuzione dei pasti all'utenza avverrà a carico di personale incaricato educatore/ausiliario.
- 3) **Riassetto e pulizia dei locali di produzione:** cucina, dispensa e locali accessori al servizio (servizi igienici, spogliatoi). Al termine delle operazioni di produzione dei pasti il personale di cucina dovrà provvedere al lavaggio di stoviglie, attrezzature, piani di lavoro, carrelli di servizio e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e consumazione dei pasti, nonché al completo riordino, pulizia e disinfezione dei locali inerenti il servizio ad eccezione dei locali di consumazione dei pasti.
- 4) **Reperimento sul mercato e acquisto di tutto il materiale necessario alle operazioni di pulizia e sanificazione** di locali ed attrezzature utilizzati per lo svolgimento del servizio (detergenti, disinfettanti, materiale a perdere, spugne, secchi, ecc.) in conformità a quanto indicato dal punto 8 (Pulizia ed igiene delle strutture di produzione).
- 5) **Manutenzione** dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio procedendo alla loro sostituzione o alla riparazione di componenti in caso di rotture, come previsto all'art. 10 del Capitolato d'Appalto – locali/aree/arredi/attrezzature assegnati in comodato d'uso.
- 6) **Integrazione della dotazione standard**, dove necessario come previsto all'art. 10 del Capitolato d'Appalto – locali/aree/arredi/attrezzature assegnati in comodato d'uso.
- 7) Si intende dotazione standard di cucina e di sezione la dotazione minima di stoviglie (piatti, bicchieri, mestoli per la distribuzione, posate, ecc), tegami, elettrodomestici, attrezzature per una corretta ed efficiente erogazione del servizio. In caso di emergenza che comporti una impossibilità di utilizzo delle normali stoviglie per la consumazione dei pasti, fornitura di tutto il materiale usa e getta necessario: piatti, bicchieri, posate, ecc.
- 8) **Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti** derivanti dalle attività di preparazione e consumazione dei pasti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica; le operazioni dovranno essere svolte in conformità a quanto disposto dal punto 10 (raccolta e smaltimento rifiuti)

Punto 3 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" e al DM 25 Luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari".

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui all' allegato A2 del presente Capitolato speciale d'appalto.

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg.CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. Deve inoltre essere predisposto un sistema di rintracciabilità interno (corrispondenza fra i lotti delle derrate alimentari utilizzate e le preparazioni giornaliere).

La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg.CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole.

Punto 4- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REQUISITI MINIMI

L'appaltatore provvederà:

1. **all'acquisto dei generi alimentari** occorrenti alla **preparazione dei pasti** secondo quanto indicato da menù e grammature previste dal presente capitolato (all.A1); la scelta dei generi alimentari dovrà avvenire secondo quanto stabilito dal presente capitolato d'appalto: all.A2): "Caratteristiche merceologiche e requisiti igienico sanitari dei generi alimentari da utilizzare"
2. **al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari** presso le cucine dei nidi e delle scuole dell'infanzia oggetto dell'appalto
3. **alla preparazione dei pasti** secondo il menù e le grammature riportate nelle tabelle in allegato A1 alle quali - previo accordo con l'appaltatore - potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o da esperti nutrizionisti di fiducia del Comune.
I pasti dovranno essere preparati secondo il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti. Tutte le fasi di preparazione dei pasti devono avvenire nella giornata stessa della somministrazione; non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti. I pasti dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e frutta di stagione. Dovranno anche essere preparate per i bambini, la colazione del mattino, la merenda mattutina a base di frutta e la merenda pomeridiana, in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini.
4. **al riassetto e pulizia dei locali cucina, dispensa e locali accessori al servizio** (servizi igienici, spogliatoi), oltre alle operazioni di manutenzione delle attrezzature inerenti al servizio svolto
5. alla **raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti** derivanti dalle attività di preparazione e consumazione dei pasti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica.

Punto 5 - ACQUISTO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI;

L'Istituzione dei Servizi Educativi, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 n. 28 e dalla L.R. 4.11.2002 n. 29 e dal DM 25 Luglio 2011 intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio.

A tale fine nel corso degli anni ha provveduto ad introdurre, per la produzione di menù scolastici, generi alimentari di largo consumo provenienti da coltivazioni biologiche e a produzione integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali. Pertanto, in sintonia con gli indirizzi della Legge Regionale di cui sopra, intende sia continuare ad utilizzare i prodotti già impiegati, sia ampliare la gamma di detti prodotti.

5-1) Caratteristiche richieste dei prodotti alimentari

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

L'appaltatore s'impegna a fornire prodotti alimentari rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate specificatamente nell'allegato A2 .

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi e nelle dispense dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche.

Nel rispetto della L.R. 4.11.2002 n. 29 e dal DM 25 Luglio 2011 i seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sottoelencate qualità:

- a. **Prodotti biologici:** pane, pasta, semolino, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, confettura, orzo perlato, camomilla, succo di frutta, corn flakes, carne bovina (tutti i tagli), polpa di pomodoro, insalata, patate, carote, mele, banane, verdure surgelate, uova pastorizzate, uova fresche, latte fresco e a lunga conservazione, latte di riso, carne avicola (tutti i tagli), carne suina (tutti i tagli), aceto di vino, olio extravergine di oliva, pane grattugiato, origano secco, lievito di birra e per dolci, farina di mais, di ceci e di riso, fette biscottate, omogeneizzati per l'infanzia, latte in polvere, gallette di riso, crackers, taralli, gnocchi di patate, creme per l'infanzia (riso, avena, multi cereali, mais tapioca, ecc), polpa/purea di frutta, biscotti, miele, dessert di riso, dessert di soia, dessert/budino alla vaniglia, yogurt, plum cake, crostatine, tortino, tortino al limone, tortino di riso per diete, burro, caciotta, mozzarella, emmenthal, fontina, ricotta, robiola, stracchino, taleggio, italico, formaggio omogeneizzato per l'infanzia, aglio, cipolle, pomodori, bietole, radicchio, basilico, salvia, rosmarino, scalogno, porri, carciofi, asparagi, cavolfiori, spinaci, melanzane, cavolo cappuccio, zucca, zucchine, verze, peperoni, finocchi, fragole, limoni, meloni, pere, pesche, albicocche, cocomero, arance, clementine, mandarini, cachi, kiwi, susine, uva;
- b. **Prodotti a lotta integrata:** tutta la restante frutta e verdura non indicata al precedente punto a) ed al successivo punto d)
- c. **Prodotti a denominazione di origine protetta/IGP:** prosciutto crudo di Parma e formaggio Parmigiano Reggiano, bresaola punta d'anca
- d. **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** banane
- e. **L'olio deve essere del tipo extravergine d'oliva.**
- f. **Pane biologico di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati:** filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi
- g. **Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofruttili biologici, sono richieste di provenienza CEE.**
- h. **L'importazione di prodotti ortofruttili da agricoltura biologica da Paesi Terzi è consentita soltanto da Paesi Terzi in regime di Equivalenza (all. III Reg. CE 1235/08 modificato da allegato I Reg. CE 508/2012), ad eccezione delle banane.**
- i. **Il pesce surgelato** (filetti di platessa, sogliola, nasello e merluzzo) è richiesto da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)

- j. Devono inoltre essere fornite **carni macellate secondo i riti religiosi ebraico od islamico** (DM 11/06/80) per la preparazione dei pasti degli utenti che per scelte personali, abbiano fatto richiesta di non consumare carni di altra tipologia.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. **La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna).**

Si precisa che ai fini del presente capitolato si intendono:

- Per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Per prodotto "a produzione integrata" : si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17 Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio e al Reg. CE 1580/2007 della Commissione per quanto riguarda le modalità di applicazione.
- Per "prodotti tipici" si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n° 509/2006.
- Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 Aprile 1998, n. 173 e DM 8 Settembre 1999, iscritto nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti. (così come previsto dalla normativa vigente).

E' prevista compresa nel prezzo complessivo dell'appalto, la fornitura di acqua oligominerale naturale per i bambini del nido d'infanzia fino ai 12 mesi di età; per i bambini dai 12 mesi viene utilizzata acqua da acquedotto comunale.

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50/150 cl senza ulteriori oneri per l'Istituzione.

Per le preparazioni culinarie industriali o commerciali, dolci o salate, si richiede che prevedano in prima istanza l'utilizzo di olio di oliva, in subordine, nel caso non ne esistano con olio di oliva, di oli di monoseme, ma mai o in minima quantità, solo se non vi siano alternative, oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe di karitè, ecc.).

La suddetta richiesta è giustificata dai lavori sperimentali e dalle pubblicazioni scientifiche che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) e acido palmitico (C16:0), siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo aterosclerotico, le malattie cardiovascolari, ecc.; è pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengono questi oli o grassi.

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia di tipo allergico o una temporanea intolleranza a determinati alimenti, verranno adottate le indicazioni prescritte dal medico curante. Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà prevedere anche per le diete differenziate all'acquisto di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione delle diete, comprese quelle per gli affetti da celiachia, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Istituzione.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia o prodotti a base di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti o soggetti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di particolari alimenti per motivazioni etico/religiose.

5-2) Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-
- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti

Punto 6- TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei automezzi conformi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e con contenitori adeguati, che si attengano alle norme di legge con particolare riguardo alla tecnica di separazione tra i prodotti surgelati/congelati o refrigerati. Le temperature di consegna dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati sono quelle di cui al Reg. (CE) 853/2004, al D.Lgs.110/92, al D.P.R.327/80 All. C; le date di scadenza delle carni confezionate in sottovuoto, del latte pastorizzato, dei latticini e degli altri prodotti confezionati sono quelle di cui all'allegato A2 del presente capitolato.

In nessun caso le merci devono essere consegnate ad esercizio chiuso o abbandonate al di fuori dell'esercizio.

I mezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini o comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà

avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della Ditta aggiudicataria, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso i mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovranno circolare a passo d'uomo; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

PUNTO 7 - PREPARAZIONE DEI PASTI

7-1) TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'Aggiudicatario si impegnerà a seguire la programmazione dietetica (menù e grammature) inserita nel capitolato (Allegato. A1).

Tale programmazione potrà essere variata in condivisione con gli organismi competenti, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica.

I menu sono diversificati per:

- menù lattanti 0 – 6 mesi;
- menù lattanti 7 – 12 mesi. Si precisa che per tale fascia di età il menù è indicativo, in quanto prevalgono le indicazioni del pediatra di base;
- menù nido (dai 12 mesi) e scuola d'infanzia

Sono previsti per i bambini: colazione del mattino, merenda a base di frutta fresca di metà mattina, pranzo e merenda pomeridiana. La tipologia di frutta somministrata per la merenda di metà mattina non deve essere la stessa proposta per il pranzo.

I menu sono articolati in cicli di 4 settimane e distinti in menu primavera/estate (dalla prima settimana di Aprile all'ultima di Settembre) e menu autunno/inverno (dalla prima settimana di Ottobre all'ultima settimana di Marzo).

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, riportati nell'allegato A1 si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento

E' inoltre necessario:

- effettuare le singole preparazioni seguendo un ricettario formalizzato ed approvato dall'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie e dai tecnici da esso delegati e dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.USL..

La Ditta appaltatrice dovrà approntare il ricettario sulla base del menù e delle grammature previsti dal capitolato specificando per ogni singola preparazione: ingredienti, quantità (desunte dalle grammature), modalità di lavorazione, modalità di cottura. Il ricettario va presentato all'Appaltante e all'U.O. IAN dell'A.USL di Ferrara prima dell'inizio del servizio per l'approvazione.

- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù;
- utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva.
- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato.
- fornire pane biologico di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati: filoncino o panino o rosetta o coppietta.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all' Allegato A2, compresi quelli per i quali sia decorso il termine minimodi conservazione, devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme non destinato al consumo", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore

per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

7-2) CRITERI GENERALI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI'

I pasti dovranno essere preparati secondo il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti. Tutte le fasi di preparazione dei pasti devono avvenire nella giornata stessa della somministrazione; non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e frutta di stagione. E' vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo), di qualsiasi conservante o additivo, di cibi semilavorati o precotti. Per il condimento può essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva; il sale deve essere iodato. l'utilizzo delle uova fresche in guscio è consentito esclusivamente per la preparazione delle torte secche da forno; qualsiasi altra preparazione a base di uova prevede l'utilizzo di uova pastorizzate.

Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica; non possono essere utilizzati conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come: lessatura: comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione); cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura; cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati...) pur con un ridotto utilizzo di grassi; cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali. I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento. le tipologie di cottura devono essere semplici e leggere. Non possono essere effettuate frittiture.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;

Come addensanti è consentito l'uso solo di farina e fecola di patate;

deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; non devono essere utilizzati "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande.

Le pietanze destinate agli utenti del nido possono essere richieste, a seconda delle fasce d'età, in forma frullata, omogeneizzata, tritata o tagliata a piccoli pezzi.

L'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità; in particolare la tipologia di frutta servita a pranzo deve essere diversa da quella della merenda.

7-3) DIETE SPECIALI

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti e alla predisposizione di diete speciali senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione.

Per i bambini che risultano affetti da patologie attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte etiche/religiose, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte

Il pasto destinato al soggetto con dieta certificata deve essere sempre preparato in monoporzione (primo, secondo, contorno, frutta) anche quando una o più portate sono le stesse del menù del giorno

Ogni dieta personalizzata deve essere perfettamente individuabile, ogni pietanza deve essere

contrassegnata dal nome e cognome del bambino da parte del personale di cucina, in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La ditta deve predisporre e produrre i seguenti menù costituiti da diete e pasti speciali, senza alcun aggravio di costo per l'Istituzione dei Servizi Educativi:

- PASTO IN BIANCO in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica. Le diete in bianco possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi. Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute. Il pasto in bianco è costituito da: pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano, patata/carota lessata, una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo, bresaola, parmigiano reggiano, frutta, merenda a base di frutta (mela/banana); in caso di indisposizione con disturbi intestinali con diarrea, si consiglia comunque di escludere frutta e verdura.
- DIETA PERSONALIZZATA PER BAMBINI CON PROBLEMI DI SALUTE (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psicorelazionali, ecc..), documentati da certificazioni mediche. I menu con relativi ricettari per diete per motivi di salute elaborati dal Personale Dietista dell'Appaltatore dovranno essere trasmessi all'Istituzione dei Servizi Educativi, che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni, nonché all'U.O. IAN dell'A.USL di Ferrara per l'approvazione. Tale menù dovrà essere attivato entro 48 ore dal ricevimento del certificato medico. Un pasto compatibile con le prescrizioni del certificato medico dovrà comunque essere immediatamente erogato su presentazione del certificato stesso, anche con possibili temporanei cambi di menù nel caso in cui per la preparazione della dieta siano necessari alimenti particolari, es. senza glutine, non ancora presenti in dispensa.
- DIETA PERSONALIZZATA PER BAMBINI LE CUI FAMIGLIE DICHIARANO PARTICOLARI POSIZIONI ETICHE O RELIGIOSE attraverso autocertificazione.
- DIETA TRANSITORIA: percorso alimentare transitorio, documentato da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;

7-4) MENU' PARTICOLARI

E' possibile proporre, occasionalmente, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.

b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio ferrarese, menu d'integrazione culturale, menu per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Si richiede in tal caso di darne comunicazione scritta all'Istituzione Scolastica.

7.5) VARIAZIONE DEL MENU'

I menù di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- occasionali problemi di approvvigionamento o materie prime che, al momento dell'utilizzo, si rivelassero non idonee al consumo;
- allerta alimentare;

Tali variazioni dovranno essere comunicate per iscritto dall'Appaltatore, esclusivamente via lettera, fax o mail, all'Istituzione Dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale e qualitativo dei menu ordinari.

Al rientro dalle festività natalizie, pasquali o in ogni caso di periodo di chiusura delle scuole, per oltre 4 giorni, compreso il primo giorno di avvio dell'anno scolastico, è consentita, qualora l'appaltatore lo ritenga necessario per un utilizzo più razionale delle derrate alimentari, una variazione del menu per il giorno di riavvio del servizio di ristorazione, al fine di garantire una corretta e sicura alimentazione.

7.6) GESTIONE EMERGENZE

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo della cucina (guasti, interventi di manutenzione, ecc.) che non comportino la chiusura del plesso all'utenza, l'Appaltatore dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti caldi in catering. I pasti forniti dovranno rispettare i requisiti dettati dal presente capitolato, fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù, come previsto al punto precedente. Il tempo tra la preparazione ed il consumo dei pasti in catering non dovrà superare le 2 ore, così come previsto nel capitolato in uso per le tutte le scuole con servizio in catering gestito dall'Istituzione

punto 8 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

8-1) Prodotti da utilizzare

Si fa riferimento all'art. 5.f del Capitolato Speciale d'appalto

8-2) Locali cucina/dispensa

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali cucina/dispensa/servizi igienici e locali accessori devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore; nel manuale di autocontrollo HACCP in dotazione alle cucine il piano di sanificazione e il piano di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dovranno essere specifici e comprendere tutte le attrezzature effettivamente presenti nelle diverse cucine (a titolo esemplificativo: cappe aspiranti, condizionatori, frigoriferi/freezer, forni, ecc.)

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quelli dichiarati in sede di offerta tecnica dall'Appaltatore

8-3) Servizi igienici

I servizi igienici/antibagni/spogliatoi annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell' Appaltatore. Gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone liquido, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Appaltatore provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali

8-4) Verifica degli interventi di pulizia da parte dell'Istituzione:

La verifica da parte dell'appaltante della corretta manutenzione igienica di locali, arredi, stoviglie ed attrezzature potrà essere di tipo:

- 1) visivo: assenza, su superfici già sanificate, di residui visibili o aloni; assenza di odori sgradevoli o sensazione di unto al tatto; assenza di polvere su arredi e interno mobili; un fazzoletto in carta passato sulle superfici rimane bianco; assenza di materiale in disuso o non inerente con il servizio, assenza di ragnatele/ infestanti o loro tracce, ecc.
- 2) laboratoristico: tramite tamponi di superficie su superfici sanificate che possono venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. piani di lavoro, taglieri, stoviglie, superfici dei frigoriferi, attrezzature di cucina, ecc). I limiti di riferimento sono quelli indicati in allegato A3.

Il riscontro di non conformità ispettive o laboratoristiche determina l'applicazione della relativa penale (art. 28 del C.S.A.).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo; deve essere posta particolare attenzione ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione diretta o indiretta delle sostanze alimentari attraverso i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia. Tutte le operazioni di asciugatura (di superfici, utensili, mani degli operatori) devono essere effettuate con materiale usa e getta, non è consentito l'utilizzo di strofinacci/asciugamani in stoffa. Il materiale non a perdere utilizzato per le operazioni di pulizia (spugne, stracci/mop per pavimenti, ecc) devono essere specifici e di diverso colore per ogni ambiente (cucina, servizi igienici, ecc) e devono essere sottoposti ad idonea procedura di disinfezione dopo ogni utilizzo.

8-5) Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'Appaltatore deve assicurare un monitoraggio continuo delle possibili infestazioni da roditori, e insetti volanti e striscianti durante tutta la durata del servizio presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti.. Dovrà inoltre effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione nei locali di competenza ogniqualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'Appaltatore dovrà conservare presso ogni cucina tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le eventuali disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Punto 9 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Si fa riferimento all'art. 5.h del Capitolato Speciale d'appalto

Punto 10 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE/SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

10.1) Personale Dietista

L'Appaltatore dovrà individuare una figura di Personale Dietista di riferimento. Il Personale Dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il Personale Dietista dovrà garantire, tra l'altro, la predisposizione delle diete speciali di cui al punto 7.2, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

10.2) Personale di cucina

Presso ogni cucina scolastica deve essere assicurata la presenza di almeno un cuoco professionale a tempo pieno, cioè per l'intera durata del servizio e comunque almeno per tutta la fase di preparazione e consumo dei pasti. Al cuoco professionale è richiesta un'esperienza di almeno due anni nel settore della ristorazione collettiva.

10.2) a - Competenze richieste al cuoco professionale

Il cuoco professionale deve essere in grado, in piena autonomia, di controllare l'organizzazione della struttura (cucina e dispensa) e di effettuare almeno le seguenti attività, riportate nel seguente elenco esplicativo ma non esaustivo:

- coordinare il lavoro di cucina anche con eventuali collaboratori; organizzare e supervisionare lo svolgimento delle attività
- essere in grado di calcolare la quantità esatta di materia prima necessaria alla preparazione del menù, in base alle grammature ed alle presenze giornaliere
- gestire gli acquisti e gli approvvigionamenti (effettuare gli ordini delle derrate alimentari in base a presenze, a grammature/ menù previsti dal capitolato alle percentuali di scarto in determinati generi alimentari ed alla capacità di dispense ed attrezzature di conservazione);
- ricevere la merce effettuando i controlli qualitativi e quantitativi sulle forniture per valutarne il rispetto al presente capitolato
- gestire correttamente la dispensa
- cucinare/preparare le pietanze ottenendo piatti di buona gradibilità e gradevole presentazione a partire dalle materie prime (ortaggi, carne, pesce, pollame, ecc.)
- gestire le preparazioni culinarie in base a specifiche indicazioni mediche (es. prescrizioni pediatriche per lo svezzamento, intolleranze/allergie alimentari, diete ipocaloriche, iposodiche, fenilchetonuria, favismo, celiachia, ecc) o richieste dettate da motivazioni etiche/religiose (es. carne halal, ecc.)
- gestire le preparazioni culinarie con particolare riguardo all'utenza 0/6 anni
- gestire le corrette temperature di conservazione, cottura, mantenimento in caldo o in freddo degli alimenti o preparazioni alimentari
- controllare l'igiene degli alimenti e applicare il sistema haccp in dotazione all'attività specifica
- curare i rapporti con l'utenza
- collaborare con la AUSL e in generale con il personale del Committente

10.2) b – Composizione minima degli organici delle cucine

- a) Il numero di persone impiegate e le ore di servizio presso ogni cucina devono essere sufficienti ad assicurare lo svolgimento del servizio nei modi richiesti dal presente capitolato (rispetto del menù, puntualità nell'erogazione dei pasti, preparazione delle diete speciali, gestione degli aspetti relativi all'igiene degli alimenti, degli ambienti e delle attrezzature, applicazione piano di autocontrollo HACCP, ecc.)

Qualora, durante le attività di controllo effettuate dalla stazione appaltante, fossero rilevate non conformità sulla corretta erogazione del servizio riconducibili al numero di persone impiegate o all'orario di servizio, l'Appaltatore è obbligato ad integrare il proprio personale e/o a prolungarne l'orario di servizio senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

10.3) Formazione e aggiornamento del personale alimentarista

Si precisa che il personale alimentarista (addeito alla preparazione e/o somministrazione dei pasti) dovrà possedere e i seguenti requisiti formativi:

- a) attestato da alimentarista come previsto dalla Legge Regionale 11/2003 e relativa determinazione regionale n. 342/2004
- b) attestato di formazione per la preparazione e somministrazione di pasti senza glutine, così come previsto dalla determinazione regionale n. 16963 del 29/12/2011.
- b) formazione specifica sulle procedure di autocontrollo secondo i principi HACCP così come previsto dal regCE852/2004
- c) l'Appaltatore deve inoltre assicurare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione, la formazione del personale ai compiti specifici del servizio svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato d'appalto.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso relativi plessi scolastici.

10.4) Vestiario

Le divise complete di lavoro per il personale (camice, pettorina, copricapo, calzature) dovranno essere mantenute in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro.

L'Appaltatore, fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie, nonché occhiali/mascherine monouso.

10.5) Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Dovranno inoltre essere indossati guanti monouso in caso di lesioni alle mani e mascherine in caso di malattie da raffreddamento.

Punto 11 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a propria cura e spese, in un rapporto di costante collaborazione con l'Istituzione dei Servizi Educativi:

- il materiale informativo per tutti gli utenti, e comunque per tutti gli interessati al servizio, relativo all'esatta composizione dei menù stagionali e dei menù personalizzati adottati nel corso di ogni anno scolastico;
- il materiale informativo per tutti gli utenti, e comunque per tutti gli interessati al servizio, relativo alle caratteristiche delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, anche al fine di indirizzare le famiglie ad una corretta educazione alimentare.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, in tutto il materiale informativo ed accessorio al servizio, distribuito e/o utilizzato a nome e per conto dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, il logo identificativo del servizio di ristorazione scolastica, utilizzando preferibilmente prodotti cartari riciclati.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre collaborare con l'Istituzione dei Servizi Educativi per la realizzazione di tutti gli strumenti divulgativi ed informativi per l'utenza che si intenderà adottare.

Tutte le attività sopra indicate non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

Punto 12 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA

A garanzia della qualità della produzione l'aggiudicatario dovrà effettuare, nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche, con cadenza almeno trimestrale, per quanto riguarda le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e sui pasti pronti con determinazione dei principali parametri microbiologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

Dovranno inoltre essere effettuate verifiche di corretta sanificazione attraverso tamponi di superficie nelle cucine.

Il/i laboratorio/i che effettuerà le indagini analitiche dovrà essere autorizzato dal Ministero della Salute ad effettuare analisi sugli alimenti ed essere accreditato da Accredia.

I risultati delle indagini analitiche andranno di volta in volta comunicati all' Istituzione.

L'aggiudicatario dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo, che annoterà tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

– **Conservazione campioni dei pasti (pastro test)**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali malattie a trasmissione alimentare, l'Appaltatore deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore almeno per una settimana. Sui sacchetti dovranno essere riportati la tipologia di preparazione alimentare, il luogo, la data e l'ora di prelievo.

L'Appaltatore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Istituzione, i succitati campioni in qualsiasi momento.

Punto 13 - RECUPERO DELLE ECCEDEXE ALIMENTARI

L'Istituzione dei Servizi Educativi si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli eventuali alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla L. n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Si rende altresì disponibile alla destinazione del cibo non distribuito a strutture di ricovero di animali (legge 281/91)

In entrambi i casi le procedure adottate dovranno essere concordate e autorizzate dagli organismi di controllo competenti della A.USL (U.O.IAN e Servizio Veterinario)