

A photograph of several young children sitting at a table, eating and talking. There are bottles of juice and plates of food on the table. The image is slightly blurred, focusing on the children's interaction.

**Il benessere
è più di una scelta**

Comune di Marostica

**La Carta dei
Servizi**

INDICE

1. Introduzione	2
La nostra impresa	2
La Carta dei Servizi	2
2. Modalità di gestione ed erogazione del servizio	3
Le specifiche del servizio	3
Dove viene fornito il servizio	3
I principi fondamentali del servizio	4
Preparazione e consegna dei pasti, sicurezza e controlli	5
Qualità degli alimenti e garanzie	6
I menù	11
Le diete speciali	14
La catena delle diete speciali	15
3. Standard e impegni di qualità	16
Il controllo qualità delle mense scolastiche	16
Lo spreco alimentare	17
La Commissione Mensa e i suoi compiti	18
La qualità e i suoi standard	18
4. Le buone regole nutrizionali	22
Mangiare sano e all'italiana: il decalogo	25
Educazione alimentare	27

1. Introduzione

La nostra impresa

Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa. Negli anni Camst ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socio-assistenziale, fieristica fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi. Oggi i nostri 80 anni di esperienza sono al servizio delle vostre famiglie.

La Carta dei Servizi

La Carta dei Servizi di refezione scolastica descrive i principi fondamentali del servizio e le garanzie che sono offerte a coloro che la utilizzano, al fine di favorire un rapporto diretto tra il servizio e i propri utenti. Essa viene proposta on line. La scelta di non divulgazione cartacea è determinata dall'aderenza ai dettami del PAN GPP. Ha l'obiettivo di tutelare la salute e di sviluppare l'educazione al gusto, coniugando il mangiar sano alla conoscenza della nostra gastronomia.

Il servizio di refezione scolastica ha lo scopo di migliorare la qualità del sistema di istruzione cittadino e consentire l'effettivo soddisfacimento del diritto allo studio degli alunni delle scuole. È un servizio a domanda individuale la cui erogazione avviene su apposita domanda di iscrizione da parte del genitore al titolare della gestione del servizio.

La refezione scolastica rientra, a tutti gli effetti, nell'ambito del tempo scolastico e rappresenta un momento formativo ed educativo di promozione delle corrette abitudini alimentari e scelte nutrizionali e della conoscenza della varietà degli alimenti. È anche uno spazio di socializzazione dove la componente relazionale unita ad ambienti confortevoli, alla qualità del cibo, alla cortesia e professionalità del personale, permette di vivere il pranzo come momento piacevole della giornata.

La finalità del servizio tende a garantire, ai piccoli utenti, la migliore gradibilità dei pasti, in un contesto di sicurezza igienico-sanitaria e qualità alimentare.

2. Modalità di gestione ed erogazione del servizio

Le specifiche del servizio

Il servizio di refezione scolastica, avviato in data 01.09.2025 e che terminerà in data 31.08.2029, è stato affidato dal Comune di Marostica a noi e si articola nelle diverse fasi di seguito descritte:

- ★ consegna delle derrate e gestione completa della cucina interna dell'asilo nido comunale per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti del servizio e al personale educativo presente;
- ★ produzione, confezionamento e trasporto di pasti da asporto in legume fresco-caldo* dal centro di cottura Camst di San Martino di Lupari per n. 2 sedi di scuola dell'infanzia, n. 3 sedi di scuola primaria, n. 2 sedi di scuola secondaria di primo grado, non dotate di cucina interna, con relativa distribuzione agli alunni, agli insegnanti e ai dipendenti comunali;
- ★ gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio tramite apposito sistema web;
- ★ somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche, ai dipendenti comunali, ai Centri Ricreativi Estivi comunali (se attivati);
- ★ ritiro e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio raccolta e gestione dei rifiuti;
- ★ iniziative contro lo spreco alimentare.

**la tecnica del legume "fresco-caldo" prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella giornata del consumo. Il legume fresco-caldo consente il consumo dei pasti presso terminali periferici. È previsto il confezionamento in contenitori termici, attivi o passivi, atti al trasporto a distanza.*

Dove viene fornito il servizio **

Il servizio di refezione scolastica viene fornito:

- ★ all'asilo nido comunale "Il Trenino" (cucina interna)
- ★ alla scuola dell'infanzia "Madre Teresa di Calcutta" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola dell'infanzia "Crosara" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola primaria "G. Pascoli" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola primaria "O. Gugelmo" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola primaria "Via Dalle Lastre" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola secondaria di I grado "Via Dalle Lastre" (terminale di servizio dal centro cottura)
- ★ alla scuola secondaria di I grado "Crosara" (terminale di servizio dal centro cottura)

I principi fondamentali del servizio

Il servizio di refezione scolastica è un elemento determinante per la crescita sana ed equilibrata dei bambini, che diventeranno gli adulti di domani. È fondamentale pertanto che comprendano che il loro benessere è legato all'ambiente nel quale vivono.

L'alimentazione esprime abitudini, usi e costumi dell'individuo e risponde non solo alle esigenze fisiche, ma anche a quelle psichiche e della vita di relazione. È in grado di fornire, accanto all'esperienza del piacere, le occasioni per relazionarsi, condividere ed avere una corretta educazione alimentare. La ristorazione scolastica ha una funzione protettiva e preventiva.

Le scelte alimentari in età pediatrica si sviluppano congiuntamente al contesto socio – pedagogico, entrando così in un processo “nutritivo” che porta al soddisfacimento integrato delle necessità dei nuovi cittadini.

Il risultato si traduce nel breve, medio e lungo periodo in crescita di un benessere più ampio che coinvolge l'intera comunità scolastica.

Il concetto di sicurezza alimentare si riappropria, quindi, del suo più profondo significato socio sanitario, poiché si realizza “quando tutte le persone di una comunità ed in qualsiasi momento hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibi nutrienti, sani e sufficienti a soddisfare le loro preferenze dietetiche ed alimentari per una vita attiva e sana”.

Il servizio di refezione scolastica presso il Comune di Marostica viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali, di seguito elencati:

Parità di diritti degli utenti: una prerogativa nella gestione del servizio è la parità dei diritti per tutti gli utenti: sono accolte le esigenze di tutti i commensali che, per motivi di salute o per ragioni etico-religiose, richiedano di poter seguire particolari diete. Tutte le critiche costruttive, le lamentele ed i suggerimenti trasmessi dalle famiglie, dagli insegnanti e dai membri della Commissione mensa agli addetti incaricati vengono presi in considerazione, quindi verificati ed elaborati in tempi brevi per giungere alla soluzione più congrua. Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità, disponibilità, sensibilità e cortesia.

Servizio continuo e regolare: nel caso di eventi eccezionali ed imprevedibili che influiscono sullo svolgimento del servizio, sono previsti interventi specifici per ridurre al minimo i disagi degli utenti e la durata dei disservizi. Si è stabilito, pertanto, che la mensa scolastica sia garantita anche in caso di sciopero del pubblico impiego (comparto scuola), salvo diversamente richiesto e comunicato dalle Direzioni Scolastiche.

Efficienza ed efficacia: la piena soddisfazione degli utenti, intesi come alunni e loro famiglie, è ricercata attraverso il miglioramento continuo del servizio e l'aumento dell'efficienza nell'organizzazione e nella gestione del servizio stesso.

Il benessere è più di una scelta

Collaborazione di tutti: è garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento ed al controllo della refezione scolastica, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare reclami. Il naturale riferimento in merito è costituito dalla Commissione mensa di cui fanno parte i Rappresentanti dei genitori, Dirigenti Scolastici e rappresentanti del corpo docenti e incaricati del Comune.

Informazione: nella refezione scolastica è rilevante soprattutto l'informazione. Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate, complete ed esaurienti sul suo funzionamento e sulle eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

Preparazione e consegna dei pasti, sicurezza e controlli

L'oggetto della ristorazione scolastica non è solo il "cibo", ma il pasto.

Cioè quel servizio complessivo che non si limita agli alimenti consumati, ma comprende la situazione ambientale, la qualità del servizio e l'attenzione alle esigenze dell'utenza. Infatti solo considerando il pasto nella sua complessità di aspetti nutrizionali, culturali, gastronomici e psicologici potrà essere raggiunto l'obiettivo fondamentale di benessere.

Il tempo mensa, rientrando a tutti gli effetti nell'ambito del tempo scolastico, rappresenta quindi un momento di promozione delle corrette abitudini alimentari, scelte nutrizionali e della conoscenza della varietà degli alimenti. È uno spazio di socializzazione dove la componente relazionale unita ad ambienti confortevoli, alla qualità del cibo, alla cortesia e professionalità del personale, permette di vivere il pranzo come momento piacevole della giornata.

In aggiunta alla cucina comunale, per la produzione dei pasti per le scuole del Comune di Marostica, Camst metterà a disposizione il Centro di Cottura di proprietà, e relativo locale di stoccaggio merci, ubicato in via Tombolata n. 2 a San Martino di Lupari PD, distante dalle scuole del capoluogo 32 minuti, pari a 24,8 Km. Il sistema "fresco-caldo" sarà alla base della produzione e del confezionamento dei pasti. Il centro cottura è stato scelto, oltre che per la vicinanza ai terminali di consumo, anche per le caratteristiche in termini di spazi, layout, attrezzature, capacità produttiva e aree di lavorazione, compresa un'area dedicata per la preparazione delle diete, che permettono di effettuare il servizio in totale sicurezza, nel rispetto del principio della "marcia in avanti". È presente una linea dedicata alla ristorazione scolastica con personale di produzione qualificato e formato nella gestione di tali servizi. Il centro cottura possiede l'autorizzazione sanitaria, relativa anche ai pasti da asporto e tutti i requisiti obbligatori della normativa vigente.

Sono inoltre previste schede di verifica dei processi di produzione che descrivono il "processo di produzione" dei pasti:

- ★ ricevimento e stoccaggio degli alimenti;
- ★ preparazione e cottura;
- ★ confezionamento dei pasti;

Il benessere è più di una scelta

- ★ trasporto;
- ★ somministrazione dei cibi.

Nel Centro Cottura Camst i pasti vengono preparati in modo tradizionale, proprio come a casa.

Non vengono utilizzati esaltatori di sapidità, estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, a questi si predilige l'uso di erbe aromatiche fresche. Tutte le materie prime sono oggetto di rigorose procedure igieniche e di tracciabilità lungo la filiera produttiva.

I metodi di cottura scelti preservano, il più possibile, i principi nutritivi degli alimenti e privilegiano l'uso di condimenti per lo più a crudo (al forno, stufati, alla piastra, con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, latte, erbe aromatiche, verdure miste e lessati).

Il pasto viene preparato seguendo apposite tabelle dietetiche ed utilizzando attrezzature e macchinari di ultima generazione per mantenere il più possibile gli aspetti nutrizionali di ogni singolo nutriente.

La tracciabilità, garanzia di qualità e sicurezza, trova corrispondenza e continuità nelle fasi di lavorazione all'interno delle cucine Camst.

La fase successiva alla produzione prevede il confezionamento dei pasti in appositi contenitori in acciaio denominati "gastronorm" che a loro volta vengono collocati all'interno di contenitori termici allo scopo di garantire le temperature previste dalla normativa vigente.

I contenitori con i pasti ben confezionati raggiungono velocemente la zona esterna alla cucina, dove vengono caricati su 3 furgoni debitamente coibentati e autorizzati, dagli organi competenti, al trasporto di cibi.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e garantire il mantenimento delle temperature dei pasti e il rispetto degli orari di consegna previsti dalla normativa, Camst ha elaborato un piano di consegne atto a ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La distribuzione dei pasti nei refettori scolastici viene effettuata da personale formato e qualificato per garantire il corretto svolgimento del servizio.

Qualità degli alimenti e garanzie

I pasti vengono preparati sulla base di:

- ★ **tabelle merceologiche**, che definiscono le caratteristiche delle materie prime utilizzate nella preparazione;
- ★ **tabelle dietetiche**, che definiscono le grammature delle porzioni in funzione delle fasce d'età. Queste ultime tabelle dietetiche sono per questo motivo ragionate e costruite in base a due ordini di valutazione:
1) corretto apporto di: vitamine e sali minerali, proteine, acqua; **2)** scelta di alimenti protettivi per la salute (frutta, verdure, legumi, pesce) in linea con le indicazioni nazionali ed internazionali.

Il benessere è più di una scelta

Per la preparazione dei pasti vengono utilizzati prodotti provenienti da agricoltura biologica, privilegiando i prodotti locali, nell'ottica della sostenibilità a 360°.

Per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica del Comune di Marostica vengono utilizzati prodotti biologici, a filiera corta, a km0, DOP, IGP, di montagna, da acquacoltura biologica e specie ittiche non a rischio, nonché prodotti equosolidali.

Prodotto	Bio	Fil.Co	Km 0	Dop	Igp	Di Montagna	Itico Non A Rischio	Acq Bio	Stabilimento	Fornitore	Certificazioni Fornitori
Fettine		X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Roast Beef		X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Punta Petto		X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Scamone		X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Reale		X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Coscia 4 Tagli	X	X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Coscia Polpa	X	X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Girello	X	X	X						Fossò (Ve)/Campongara (Ve)	Dac Spa (Buglin Carni Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Bocconcini Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Campanello Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Fesa Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Fesa Bovino Kg1	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Girello Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Macinato Magro	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Manzo Puro Macinato Bov	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Noce Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Reale Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Reale Tranci Kg5	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Scamone Bovino Kg8	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Scamone Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Sottofesa Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Spalla Bovino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Lonza Suino Intera	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Lonza Suino Kg 2	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Spalla Suino	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Fusi Di Pollo Oro	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Busto Oro	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Petto A Fette	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Petto Intero Abf	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Sovraccosce	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Petto Pollo A Fette	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Petto Pollo Bio	X	X	X						Villafranca (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Cosce Ita Bio	X	X	X						San Giorgio In Bosco (Pd) / Vazzola (Tv)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Fusi Bio Ita	X	X	X						San Giorgio In Bosco (Pd)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Petto Rito A Fette	X	X	X						Cartigliano (Vi)	S.C.S. Società Commerciale Sandri	Bio - Ifs
Pollo Petto Intero Abf	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Sovraccosce	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Petto Pollo A Fette	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Petto Pollo Bio	X	X	X						Villafranca (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Cosce Ita Bio	X	X	X						San Martino Buon Albergo (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Fusi Bio Ita	X	X	X						San Giorgio In Bosco (Pd)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Petto Bio A Fette	X	X	X						Cartigliano (Vi)	S.C.S. Società Commerciale Sandri	Bio - Ifs
Pollo Sovraccosce Bio	X	X	X						San Giorgio In Bosco (Pd)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Pollo Spezzat.Sovraccoscia Bio	X	X	X						San Giorgio In Bosco (Pd)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.	Iso 9001 - Iso 14011 - Bio - Ifs - Brc
Tacchino Fesa Fette Ita Abf		X								Gesco Società Cooperativa Agricola	Iso 22005 - Iso 9001 - Brc - Ifs - Bio - Halal
Tacchino Fesa Fette Ita Abf Kg 2,5		X								Gesco Società Cooperativa Agricola	Iso 22005 - Iso 9001 - Brc - Ifs - Bio - Halal
Tacchino Fesa Lobi Ita Abf Kg 2		X								Gesco Società Cooperativa Agricola	Iso 22005 - Iso 9001 - Brc - Ifs - Bio - Halal
Tacchino Spezzat.Sovrac.		X								Gesco Società Cooperativa Agricola	Iso 22005 - Iso 9001 - Brc - Ifs - Bio - Halal
Fesa Tacchino A Fette Kg 5 Bio	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Fesa Tacchino Fette Kg 1 Bio	X	X	X						Vallese Di Oppeano (Vr)	Bioaleva Srl	Bio - Ifs
Tacchino Sovrac. Bio Kg 2	X	X								Filieri Alimentare Spa	Bio - Iso 9001 - Ifs - Iso 22005 - Halal - Iso 14001 - Dtp 030 - Dtp 049
Tacchino Sovrac. Bio Kg 2,5	X	X	X						Cartigliano (Vi)	S.C.S. Società Commerciale Sandri	Bio - Ifs
Prosciutto Cotto A.Q. Bio	X	X	X							Dac Spa (Goffera In Lavezzola Spa)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Prosciutto Cotto Aq Naz. Intero Bio	X	X	X							Bioaleva Srl (Fumagalli - Industria Alimentari S.P.A.)	Bio - Ifs
Prosciutto Cotto Aq Nazionale Kg2 Bio	X	X	X							Bioaleva Srl (Fumagalli - Industria Alimentari S.P.A.)	Bio - Ifs
Prosciutto Cotto Naz.Bio Sgrassato	X	X	X							Dac Spa (Prosciuttoificio Valserio Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Limanda		X					X			Ocean Fish B.V.	Ifs - Msc
Merluzzo Nord Porz Gr80/100		X					X			Italgel Srl	Asc - Msc
Merluzzo Nord Porz Msc S/P 90/120		X					X			Ocean Fish B.V.	Ifs - Msc
Platessa N2 Msc		X					X			Italgel Srl	Asc - Msc
Platessa N3 Msc		X					X			Italgel Srl	Asc - Msc
Platessa N3 Msc		X					X			Ocean Fish B.V.	Ifs - Msc
Sarde Fil Adriatico		X	X				X		Taglio Di Po (Ro)	Rivamar Srl	Brc - Ifs
Polpa Di Branzino Biologica	X	X					X			Dac Spa (Circeo Pesca Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Polpa Di Orata	X	X					X			Dac Spa (Circeo Pesca Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Salmoncino Filetto "Bio"	X	X					X			Dac Spa (Circeo Pesca Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Succo Mela Bio	X	X								Fruttage S.C.P.A.	Bio - Ifs - Brc - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001
Succo Pesca Bio S	X	X								Fruttage S.C.P.A.	Bio - Ifs - Brc - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001
Albicocche Bio	X	X	X						Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Ananas Bio Equo	X	X								Greguolo Srl	Bio - Iso9001 - Iso22000
Anzura Bio	X	X	X						Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Arance Bio	X	X								Greguolo Srl	Bio - Iso9001 - Iso22000
Banane Bio Equo	X	X								Greguolo Srl	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cachi Bio	X	X	X						Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Spillari Viad)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Ciliegio Bio	X	X							Colognola Ai Colli (Vr)	Greguolo Srl (Giuseppe Casanova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Clementine Bio	X	X								Greguolo Srl	Bio - Iso9001 - Iso22000
Fragole Bio	X	X	X						Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Fragole Bio	X	X	X						Colognola Ai Colli (Vr)	Greguolo Srl (Giuseppe Casanova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Fragole Bio	X	X	X						San Martino Di Venezie (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Fragole Bio	X	X	X						Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Kiwi Bio	X	X	X						Gazze Veronesi (Vr)	Greguolo Srl (Az Agricola Sasso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Kiwi Bio	X	X	X						Erbè (Vr)	Greguolo Srl (Bio Trading)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Mandarini Bio	X	X								Greguolo Srl	Bio - Iso9001 - Iso22000
Mele Bio	X	X	X						Belfiore (Vr)	Greguolo Srl (Az Agr Casa Delle Rose)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Mele Bio	X	X	X						Erbè (Vr)	Greguolo Srl (Bio Trading)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Mele Bio	X	X	X						San Martino Di Venezie (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Mele Bio	X	X	X						Castelbaldo (Pd)	Greguolo Srl (Lovato Nicola)	Bio - Iso9001 - Iso22000

Melograni Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Spillari Viad)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Melone Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Meloni Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
More Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Spillari Viad)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Nettarine Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pere Bio	X	X	X							Erbe (Vr)	Greguolo Srl (Bio Trading)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pere Bio	X	X	X							Castelbaldo (Pd)	Greguolo Srl (Lovato Nicola)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pesche Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pesche Bio	X	X	X							Colognola Ai Colli (Vr)	Greguolo Srl (Giuseppe Casanova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Prugne Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Prugne Bio	X	X	X							Colognola Ai Colli (Vr)	Greguolo Srl (Giuseppe Casanova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Prugne Bio	X	X	X							San Martino Di Venezia (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Uva Da Tavola Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Aglio Bio	X	X	X							Paese (Tv)	Greguolo Srl (El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Bietta Da Costa Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Bietta Da Costa Bio	X	X	X							Paese (Tv)	Greguolo Srl (El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Broccoli Bio	X	X	X							Oppiano (Vr)	Greguolo Srl (El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Broccoli Fiorato Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappucci Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappucci Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappuccio Bianco Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappuccio Bianco Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappuccio Bio	X	X	X							Verona	Greguolo Srl (Corte Al'olmo)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappuccio Bio	X	X	X							Breda Di Piave (Tv)	Greguolo Srl (Visentin Vanny)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cappuccio Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cardi Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Spillari Viad)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Carote Bio	X	X	X							Brugine (Pd)	Greguolo Srl (Caresa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Catagnola Puntarelle Bio	X	X	X							Mogliano Veneto (Tv)	Greguolo Srl (Green Vegetable)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolfiori Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolfiori Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolfiori Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Cappuccio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Cappuccio Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Cappuccio Bio	X	X	X							Brugine (Pd)	Greguolo Srl (Caresa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Nero Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Rapa Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Riccio Bio	X	X	X							San Martino Di Venezia (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Romanesco Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cavolo Verza Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cetrioli Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cicoria Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cipolla Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cipolla Bio	X	X	X							Rovolon (Pd)	Greguolo Srl (Pargapola Giovanni El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Cipolle Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Finocchi Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Finocchi Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Finocchi Bio	X	X	X							Pernumia (Pd)	Greguolo Srl (Ca' Grotto El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Finocchi Bio	X	X	X							Castelbaldo (Pd)	Greguolo Srl (Lovato Nicola)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Bio	X	X	X							Brugine (Pd)	Greguolo Srl (Caresa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Insalata Gentile Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Lattuga Gentile Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Lattuga Gentile Bio	X	X	X							San Martino Di Venezia (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Lattuga Gentile Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Lattuga Gentile Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Melanzane Bio	X	X	X							Brugine (Pd)	Greguolo Srl (Caresa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Melanzane Bio	X	X	X							Verona	Greguolo Srl (Corte Al'olmo)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pan Di Zucchero Bio	X	X	X							Mogliano Veneto (Tv)	Greguolo Srl (Green Vegetable)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pan Di Zucchero Bio	X	X	X							Rovolon (Pd)	Greguolo Srl (Pargapola Giovanni El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pan Di Zucchero Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pan Di Zucchero Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Patate Bianche Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Patate Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Patate Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Patate Dolci Bio	X	X	X							Rovolon (Pd)	Greguolo Srl (Pargapola Giovanni El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Patate Novelle Bio	X	X	X							Pernumia (Pd)	Greguolo Srl (Ca' Grotto El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Peperoni Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Peperoni Bio	X	X	X							San Martino Di Venezia (Ro)	Greguolo Srl (Il Frutteto)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Peperoni Bio	X	X	X							Castelbaldo (Pd)	Greguolo Srl (Lovato Nicola)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pomodori Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pomodori Bio	X	X	X							Pernumia (Pd)	Greguolo Srl (Ca' Grotto El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Pomodori Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Porri Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Porri Bio	X	X	X							Rovolon (Pd)	Greguolo Srl (Pargapola Giovanni El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Porri Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Porno Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Prezzemolo Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bianco Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mogliano Veneto (Tv)	Greguolo Srl (Green Vegetable)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Pianiga (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Naturaviva)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Pernumia (Pd)	Greguolo Srl (Ca' Grotto El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Brugine (Pd)	Greguolo Srl (Caresa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castelbaldo (Pd)	Greguolo Srl (Lovato Nicola)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Breda Di Piave (Tv)	Greguolo Srl (Visentin Vanny)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mogliano Veneto (Tv)	Greguolo Srl (Green Vegetable)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Rovolon (Pd)	Greguolo Srl (Pargapola Giovanni El Tamiso)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Zevio (Vr)	Greguolo Srl (Brio Spa)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Borghorico (Pd)	Greguolo Srl (Barduca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Erbe (Vr)	Greguolo Srl (Bio Trading)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Natura Franca)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Padova	Greguolo Srl (Polis Nova)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Castegnaro (Vi)/Salzano (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Bio Cerere Sas)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Pianiga (Ve)	Greguolo Srl (Az Agricola Naturaviva)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mozzecane (Vr)	Greguolo Srl (Fari Stefano)	Bio - Iso9001 - Iso22000
Radicchio Bio	X	X	X							Mogliano Veneto (Tv)	Greguolo Srl (Green Vegetable)	Bio - Iso9001 - Iso22000

9

Celentani Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Conchiglie Rig Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Conchigliette Rig Bio Ita Valdigrano Kg3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Ditali Rig Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Ditalini Rig Bio Ita Kg 3 Valdigrano	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Farfalle Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Farfalle Mini Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Fusilli 59 Bio Jolly Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Fusilli Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Fusilli Integ. Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Fusilli Mini Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Gnocchetti Sardi Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Gnocchetti Sardi N°27 Bio Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Gramigna Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Mezze Maniche Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Mezze Penne Rig Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Noccioline 39 Bio "Jolly Sgambaro" Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Pasta Integr. Bio Kg 5 Penne Rigate Medie	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Integrale Bio Kg 5 Spaghetti	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Integrale Bio Kg 5 Trivelline	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Cellentani Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Conchigliette Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Corallini Rigati Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Gnocchetti Sardi Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Mezze Maniche Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Noccioline Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Penne Medie Rig Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Penne Piccole Rig Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Pennette Rigate Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Pipe Rigate Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Risone Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Sedani Rigati Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Sedanini Rigati Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Spaghetti Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Spec. Casarecce Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Spec. Farfalle Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Spirali Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Strelline Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Stortini Rigati Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Pasta Semola Bio Tortiglioni Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Sgambaro S.P.A.
Penne Medie N°36 Int. Bio Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Penne Picc. N°33 Int. Bio Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Penne Rigate 36 Bio Jolly Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Penne Rigate Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Pennette Rig Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Pennette Rig Int Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Pennette Rig N25 Bio Jolly Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Pipe Mini Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Pipe Rig Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Risone Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Risone N 17 Bio "Jolly Sgambaro" Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Sedani Rig Bio Ita Kg 3 Valdigrano	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Sedanini Rig. 37 Bio Jolly Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Sedanini Rig. Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Spaghetti Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Spaghetti N°5 Int. Bio Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Spaghetti Nr 5 Bio "Jolly Sgambaro" Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Strelline 20 Bio "Jolly Sgambaro" Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Strelline Bio Valdigrano Ita Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Strozzapreti Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Tempestina Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Ifs - Halal - Iso 9001 - Iso 14001 - Iso 45001 - Iso 50001 - Kasher
Tortiglioni 49 Bio Jolly Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Tortiglioni Bio Ita Valdigrano Kg 3	X	X								Valdigrano Srl Di Flavio Pagani	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Trivelline N°47 Int. Bio Sgambaro Kg 5	X	X	X							Castello Di Godego (Tv)	Dac Spa (Sgambaro S.P.A.)
Garpanelli Uova Bio	X	X								Pastificio Andalini Spa	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Quadretti Uova Bio	X	X								Pastificio Andalini Spa	Bio - Iso 22000 - Brc - Ifs - Kasher
Tagliatelle Uova Bio	X	X								Pastificio Andalini Spa	Bio - Iso 22000 - Brc - Ifs - Kasher
Ravioli Bio Ricotta/Spinaci	X	X								Pieve Emanuele (Mi)	Dac Spa (Pastificio Stroppa Srl)
Cappelletti Alla Carne Bio	X	X								Pieve Emanuele (Mi)	Dac Spa (Pastificio Stroppa Srl)
Gnocchi Arco Bio Patate Kg 1	X	X	X							Vedelago (Tv)	Dac Spa (Master Srl)
Gnocchi Bio Di Patate	X	X								Dac Spa (Pastificio Stroppa Srl)	Bio - Iso 22005 - Iso 22000 - Iso 14001 - Iso 9001 - Msc
Uova Aia Da Agric. Bio	X	X	X							Caselle Di Sommacampagna (Vr)	Aia Spa Agricola Italiana Alim.

Per «*chilometro zero*» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni, 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»).

Il benessere è più di una scelta

Per *DOP* (denominazione di origine protetta) e *IGP* (indicazione geografica protetta) si intende prodotti certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Per *filiere corte* si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni).

I Menù

Attorno all'alimentazione si concentrano numerosi temi di grande e comune interesse.

Primo fra tutti la salute e il benessere delle persone e dei bambini in particolare e la sostenibilità dei processi produttivi. Anche da un'alimentazione bilanciata e sana dipende la loro corretta crescita e uno sviluppo equilibrato. Un'adeguata nutrizione tocca inoltre numerosi altri argomenti: le diete speciali per ragioni cliniche, culturali, religiose, il contenimento dello spreco alimentare, le tradizioni gastronomiche, la tutela ambientale.

Per questo Camst si avvale di uno specifico Servizio Nutrizione, istituito quale punto di riferimento per una politica nutrizionale certa e omogenea. Il Servizio Nutrizione comprende un coordinamento centrale e un team di tecnici della nutrizione che operano sul territorio, negli impianti dove Camst eroga i suoi servizi.

Compito del Servizio Nutrizione è redigere i menù e le diete speciali, trasferire conoscenze e competenze agli operatori che si occupano dei menù e verificarli alla luce delle linee guida nutrizionali.

Alla luce della **valenza educativa del pranzo**, il binomio scuola-famiglia deve lavorare in sinergia per promuovere un buon rapporto con il cibo, trasferendo al bambino un'immagine positiva della mensa ed invogliandolo a sperimentare sapori diversi ed alimenti nuovi, consolidando inoltre i corretti comportamenti alimentari incoraggiando e confermando a casa i messaggi educativi che il bambino riceve a scuola.

La scelta del menù riveste un'importanza cruciale per garantire un apporto nutrizionale quantitativamente e qualitativamente corretto.

Come sono pensati i menù?

- ★ Le porzioni standard sono quelle raccomandate dalle linee guida della Regione Veneto per garantire che i nutrienti siano presenti nelle quantità necessarie.

Il benessere è più di una scelta

- ★ Le porzioni sono differenti per i diversi ordini e gradi delle scuole, perché ogni fase dell'età evolutiva ha le sue necessità.
- ★ Il menù è differenziato a seconda delle stagioni per rispettare i bisogni nutrizionali nei vari periodi dell'anno (varietà stagionale) e la varietà settimanale degli alimenti assicura un contributo completo e bilanciato di tutte le categorie di nutrienti.

I menù scolastici sono stati redatti dal servizio dietetico interno, nel rispetto delle indicazioni previste dalle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", secondo i gruppi merceologici e le frequenze previste.

Sono stati redatti *menù da 5 settimane su due stagionalità (autunno-inverno e primavera-estate)* allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti, incrementando la varietà delle scelte e avvicinando gli utenti a gusti e sapori differenti.

Sulla base del menù generico e delle frequenze di alimenti in esso contenute, i cuochi responsabili predispongono il piano settimanale. Questo viene redatto in base ai prodotti presenti nel territorio, alla stagionalità e al gradimento degli utenti, individuando le ricette e le modalità di preparazione che possano rendere più graditi alimenti di difficile accettazione. Il menù è formulato sulla base dei principi per *"un'alimentazione sana, variata ed equilibrata"* rispettando pertanto, le frequenze sotto indicate:

- ★ *Carne bianca e/o rossa*: 1-2 volte a settimana (alternando fra le varie tipologie e preferendo le carni bianche ed i tagli magri);
- ★ *Pesce*: 1-2 volte a settimana;
- ★ *Uova*: 1 volta a settimana;
- ★ *Formaggio*: 1 volta a settimana;
- ★ *Legumi secchi*: 1-2 volte (come primo piatto liquido o in sostituzione a un secondo a base di proteine animali);
- ★ *Verdura cotta o cruda*: 1-2 porzioni al giorno;
- ★ *Frutta fresca e di stagione*: 1-2 porzioni al giorno.

E poi...

- ★ *Primo piatto liquido* (con pasta /riso/orzo/altri cereali): 1 volta a settimana, in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi;
- ★ *Primo piatto asciutto*: 1 – 2 volte a settimana, pasta, riso, orzo, cereali, in abbinamento a condimenti quali sugo al pomodoro, alle verdure, (con una o più tipologie), al pesto fresco, al burro, all' olio extra vergine di oliva;

Il benessere è più di una scelta

- ★ *Piatto unico a base di proteine animali:* 1 volta a settimana, come pasta, riso, gnocchi di patate o di semolino, polenta, patate, puré di patate associati a carne o pesce o formaggio.
- ★ *Piatto unico a base di proteine vegetali:* 1 – 2 volte al mese in associazione di cereali e derivati o patate con legumi.

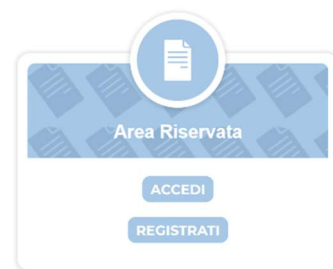
I menù proposti sono consultabili:

- ★ in *formato cartaceo*, presso i refettori scolastici;
- ★ sul nuovo *portale/app Ristorazione Scolastica*, che consente di visualizzare il menù parlante del giorno delle mense servite da Camst. L'app è utile per tenersi aggiornati in tempo reale sul menù del giorno dei bambini delle scuole servite da Camst, sulle news e le eventuali comunicazioni/variazioni del menù.



Ristorazione scolastica.it è il portale di servizi legati al mondo della “ristorazione scolastica” ideato da Camst group.

Genitori e insegnanti possono accedere ad una serie di contenuti e servizi dedicati, tra cui i menu aggiornati preparati nelle scuole, contenuti educativi legati al mondo della nutrizione e tanti altri servizi e informazioni. L'interfaccia è estremamente semplice ed intuitiva.



Dopo una preliminare registrazione, vi è la possibilità di consultare giornalmente il menù proposto, attraverso la selezione del Comune di appartenenza, la scuola di interesse e la data.

Con le frecce a sinistra e a destra del nome del Comune si può visualizzare il menù rispettivamente del giorno prima e del giorno dopo rispetto alla data selezionata.

Le diete speciali

Ci sono bambini che soffrono di allergie e di intolleranze alimentari o che necessitano di una dieta sanitaria. Altri hanno l'esigenza di diete specifiche per motivi religiosi e culturali o semplicemente perché hanno bisogno di mangiare in bianco a causa di malesseri passeggeri. Per tutti loro sono disponibili menù speciali personalizzati, che permettono di condividere, in serenità, il momento del pranzo a scuola insieme con gli altri.

Camst è consapevole di quanto sia importante per le famiglie sapere che i propri bambini riceveranno un pasto adeguato, conforme e sicuro. Per questo adotta specifiche, scrupolose e puntuali procedure definite per gestire le diete speciali, con personale specializzato, spazi dedicati, apposite attrezzature. Nel caso di diete speciali per ragioni religiose e culturali, Camst predispone un menù alternativo, con la medesima attenzione alla varietà e all'equilibrio nutrizionale del pasto.

Per **dieta speciale** si intende una "misura dietoterapeutica" che deve essere specificamente adottata in presenza di patologie documentate sul piano clinico con certificazione medica.

Per problemi di intolleranze, allergie alimentari, patologie specifiche, motivi religiosi o culturali è possibile chiedere variazioni al menù ordinario della mensa, usufruendo di diete speciali personalizzate. La dieta speciale può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno sulla base di richiesta medica scritta.

Camst fornisce quattro diete per le intolleranze alimentari più diffuse (no uova, no latte, no latte no uova, no glutine) e una dieta vegetariana e garantisce diete personalizzate per patologie particolari. Gli utenti che intendano usufruire di una dieta speciale delle cinque diete previste nel contratto, dovranno presentare alla scuola un'autocertificazione su apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

Camst è tenuta a fornire, per le cinque diete speciali, un menù il più possibile aderente a quello generale; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

Per la richiesta di diete speciali (diabete, fenilchetonuria, intolleranza/allergie, ecc.) non comprese tra le cinque succitate, si deve presentare un certificato medico in corso di validità (12 mesi) del pediatra (per minori) o medico di base del Servizio Sanitario Regionale (per gli adulti) che riporti di preciso gli alimenti da escludere o limitare.

La richiesta di dieta speciale (sia in autocertificazione che tramite certificato medico) avrà durata per l'intero ciclo educativo/scolastico per i minori e per l'intero anno educativo/scolastico per il personale adulto, fatta salva la possibilità di revoca ovvero modifica da formulare per iscritto a cura del richiedente tramite presentazione di nuova autocertificazione ovvero di certificato medico.

Il benessere è più di una scelta

In caso di allergie alimentari sono escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento allergizzante o dei suoi derivati, inoltre sono esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurano in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza non solo la qualifica, ma soprattutto la formazione e consapevolezza del personale, elementi di grande valore per Camst.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, sono sostenibili all'interno del servizio di ristorazione e sono il più possibile uguali al menù giornaliero previsto. In linea generale, le diete speciali riguardano:

- ★ intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- ★ celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- ★ particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

Le **diete per motivi etico-religiosi o culturali** sono effettuate dietro presentazione da parte della famiglia alla scuola di un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

Le diete di transizione o leggere vengono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate da Camst senza formale istanza del genitore. Camst si impegna a fornire diete di transizione o "diete leggere" qualora venga fatta specifica richiesta al centro prenotazione pasti Camst, entro le ore 9:00 del giorno del servizio. Le diete in leggere vengono consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore recante apposita etichetta che indica la tipologia della dieta e la scuola destinataria.

La dieta leggera verrà fornita per un massimo di 3 giorni: per periodi superiori dovrà essere suffragata da certificato medico, verrà trattata come dieta particolare e dovrà seguire la medesima procedura.

La catena delle diete speciali

È il dietista/biologo nutrizionista Camst a ricevere la richiesta di dieta speciale ed elaborare le variazioni al menù di base per ogni tipo di esigenza o patologia e - in caso di particolari complessità - per il singolo bambino.

Le materie prime per le diete sanitarie vengono selezionate analizzandone scrupolosamente la relativa documentazione tecnica fornita dal produttore. Vengono stoccate separatamente, in confezioni sigillate, e riposte in contenitori diversi a seconda della dieta speciale di destinazione. In caso di prodotti per celiaci, si acquistano solo alimenti dietoterapici autorizzati dal Ministero della Salute, alimenti in libero commercio inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, e alimenti naturalmente privi di glutine la cui etichetta escluda la presenza di tracce di glutine da lavorazione.

Ogni giorno presso le scuole gli ordini delle diete sanitarie vengono annotati in una scheda ad hoc associata al nome del bambino interessato. I pasti per le diete sanitarie sono preparati separatamente da parte di personale formato

Il benessere è più di una scelta

appositamente, in zone e con attrezzature dedicate. La distribuzione avviene sempre controllando la corrispondenza tra il pasto e la scheda della dieta speciale.

3. Standard e impegni di qualità

Il controllo qualità delle mense scolastiche

Nell'esecuzione dell'appalto vengono adottati degli strumenti di verifica della corretta esecuzione del servizio prestato.

La qualità del servizio di ristorazione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- ★ la salubrità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione, nonché l'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto;
- ★ il gradimento dei pasti proposti;
- ★ l'accuratezza organizzativa del servizio.

Gli organi competenti preposti al controllo:

- ★ i servizi sanitari preposti al controllo;
- ★ gli incaricati del Comune nonché altre strutture specializzate incaricate;
- ★ i rappresentanti attraverso la Commissione mensa.

Tutti questi soggetti possono effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso (fatto salvo l'avviso alle scuole) e con le modalità ritenute più opportune, controlli presso le sale mensa, per verificare il rispetto di quanto previsto nel Capitolato.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e potranno essere effettuati anche senza preavviso alcuno dagli organismi sopra citati.

A titolo esemplificativo, le ispezioni potranno riguardare:

- ★ l'organizzazione del Servizio e l'organico impiegato;
- ★ l'igiene della produzione;
- ★ la qualità delle derrate alimentari;
- ★ il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- ★ il piano di autocontrollo igienico, la gestione della sicurezza alimentare e della qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- ★ la verifica dello stato delle manutenzioni ordinarie;
- ★ le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- ★ la verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui dei pasti nei terminali di servizio) e interviste agli utenti;

Il benessere è più di una scelta

- ★ la verifica delle grammature;
- ★ il peso degli scarti.

In Camst, crediamo che la qualità della vita sia un fattore determinante e un denominatore comune di tutti i nostri servizi. La misurazione della soddisfazione dei nostri consumatori rappresenta una tappa importante di un percorso che coinvolge direttamente tutte le parti in gioco: Camst, cliente e consumatori. Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti, viene somministrato una volta l'anno un questionario di gradimento all'Amministrazione Comunale, con lo scopo di ottenere un quadro generale sul servizio offerto e apportare i correttivi per il miglioramento del servizio.

Inoltre, presso la cucina di San Martino di Lupari e presso la cucina del nido comunale verranno impiegate queste metodologie per ridurre gli sprechi:

- ★ Corretta corrispondenza quantitativi materie prime acquistate e fabbisogno
- ★ Corretta gestione della shelf life dei prodotti
- ★ Standardizzazione della produzione
- ★ Adeguamento delle porzioni
- ★ Educazione alimentare e formazione personale
- ★ Monitoraggio visivo degli avanzi quotidiano
- ★ Sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti nell'ottica della loro riduzione
- ★ Questionario di gradimento

Lo spreco alimentare

Strettamente correlate alle tematiche della valutazione del gradimento del servizio sono le problematiche relative allo spreco dei prodotti alimentari, particolarmente rilevante nell'ambito della ristorazione scolastica.

Proprio al fine di accertare le dimensioni del fenomeno dello spreco, di eseguire un monitoraggio puntuale e di disporre di una banca dati omogenea, Camst è tenuta a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei contenitori e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti.

La quantificazione dello spreco costituisce il primo passo per poter identificare le ragioni dello spreco (alimenti non graditi; modalità di preparazione dei piatti; caratteristiche ambientali dei locali mensa), confrontare le diverse realtà

Il benessere è più di una scelta

presenti sul territorio, analizzare le caratteristiche degli alimenti che non vengono consumati per giungere, infine, a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) e per avviare le attività per il recupero.

La Commissione Mensa e i suoi compiti

Un ruolo particolarmente importante per la partecipazione attiva all'utenza è quello rivestito dalla Commissione Mensa. Questo organico è composto da genitori e insegnanti: la costituzione avviene senza particolari formalità. Una volta individuati i componenti, i nominativi devono essere segnalati al Comune – Ufficio Mensa.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- ★ programmazione di attività connesse alla ristorazione scolastica e all'educazione alimentare;
- ★ collegamento tra gli utenti del Servizio di Ristorazione Scolastica e l'Amministrazione Comunale;
- ★ consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- ★ valutazione e monitoraggio sulla qualità del servizio.

A tale scopo, i rappresentanti della Commissione mensa possono accedere, anche singolarmente, al Centro Cottura, ai refettori e ai singoli plessi scolastici.

I rappresentanti della Commissione mensa non sono tenuti al possesso del libretto di idoneità sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

In sede di effettuazione dei controlli della qualità, essi devono indossare apposito camice bianco, copricapo, copriscarpe, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Camst provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario da indossare durante la visita al Centro Cottura.

La qualità e i suoi standard

Si indicano di seguito alcuni aspetti che definiscono la qualità del servizio, selezionati per consentire il controllo sull'appalto:

- ★ la qualità professionale del personale impiegato nel servizio;
- ★ la qualità della partecipazione delle famiglie;
- ★ la qualità della sicurezza;

- ★ la qualità alimentare.

Tali aspetti sono descritti dai relativi indicatori e standard.

LIVELLO DELLA QUALITÀ PROFESSIONALE		
INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Requisiti professionali del personale della ditta	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto	Tutto il personale della ditta è in possesso di adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro
Requisiti professionali del personale addetto alla manipolazione, trasporto e	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto	Il personale deve seguire l'igiene personale e osservare con attenzione le procedure individuate nel piano di autocontrollo
Aggiornamento professionale e formazione del personale della ditta	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalla normativa regionale	Per tutto il personale della ditta è assicurata la frequenza a corsi di formazione e aggiornamento

LIVELLO DELLA QUALITÀ DELLA PARTICIPAZIONE DELLE FAMIGLIE		
INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Progetti di educazione alimentare	Organizzazione di progetti dedicati a temi specifici ed a determinate fasce di utenza	Vengono organizzati sulla base delle adesioni alle proposte formulate dalla ditta per ciascun anno scolastico
Commissioni Mensa	Da costituirsi su iniziativa dei genitori e degli insegnanti	In tutte le strutture
Incontri con i genitori e gli insegnanti	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati incontri con i genitori e gli insegnanti per analizzare le problematiche e le criticità emerse nel servizio nonché per analizzare proposte e suggerimenti	Gli incontri vengono organizzati su richiesta delle scuole o su invito dell'Ufficio Mensa del Comune di Marostica
Colloqui individuali con il dietista incaricato	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati incontri individuali con i genitori e gli insegnanti per analizzare singole e specifiche situazioni	Gli incontri vengono organizzati su richiesta dei genitori e degli insegnanti

Il benessere è più di una scelta

Strumenti di rilevazione del gradimento del servizio	In corso d'anno gli insegnanti possono esprimere un parere in merito al gradimento del servizio attraverso: • La partecipazione alle Commissioni Mensa; • I colloqui con il dietista; • La compilazione di schede di rilevazione; • La presentazione di segnalazioni scritte (cartacea, fax, mail)	Rispettivamente: • Richiesta convocazione Commissioni Mensa • Richiesta colloquio con il dietista • Compilazione schede di rilevazione • Presentazione segnalazione scritta (cartacea, fax, mail)
Strumenti di rilevazione del gradimento del servizio	In corso d'anno i genitori possono esprimere un parere in merito al gradimento del servizio attraverso: • La partecipazione alle Commissioni Mensa; • I colloqui con il dietista; • La presentazione di segnalazioni scritte (cartacea, fax, mail)	Rispettivamente: • Richiesta convocazione Commissioni Mensa; • Richiesta colloquio con il dietista; • Presentazione segnalazione scritta (cartacea, fax, mail)

LIVELLO DELLA QUALITÀ DELLA SICUREZZA

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Sicurezza igienico-sanitaria	Controlli da parte della locale Azienda per i Servizi Sanitari	In tutte le strutture
Vestiaro e dispositivi di protezione individuale	Come da normativa vigente in tema di igiene	Per tutto il personale della ditta

LIVELLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Menù	Nella preparazione dei menù si tiene conto delle esigenze alimentari legate all'età dei bambini	Viene assicurata in ogni struttura

Il benessere è più di una scelta

	È previsto un pasto sostitutivo per le più comuni intolleranze alimentari (4 diete speciali) e una dieta vegetariana	Viene assicurata su presentazione di autocertificazione del genitore disponibile presso le scuole
	È previsto un pasto sostitutivo personalizzato per motivi di salute particolari	Viene assicurata su presentazione di certificato medico validato da struttura pubblica
	È previsto un pasto sostitutivo per motivi di carattere etico-religioso-culturale	Viene assicurata su presentazione di autocertificazione del genitore disponibile presso le scuole
Menù festa	In occasione del Natale, del Carnevale, alla fine dell'anno scolastico.	Viene assicurata in ogni struttura
Pranzo al sacco	In occasione delle gite	Viene assicurata in ogni struttura su richiesta delle scuole
Menù elaborati da tecnici specialisti	I menù vengono elaborati dal dietista incaricato in coordinamento con la locale Azienda per i Servizi Sanitari	Per tutte le strutture
Controllo di qualità attraverso il sistema HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici da parte dell'Azienda per i Servizi Sanitari)	È previsto il possesso e l'applicazione del piano di autocontrollo	Presso il Centro Cottura della ditta e presso tutte le strutture
Qualità dei prodotti utilizzati	È previsto l'utilizzo di prodotti biologici, a filiera corta, a km0, DOP, IGP, di montagna, equosolidali	Vedasi tabella prodotti da pag. 7

4. Le buone regole nutrizionali

Il pasto è il momento specifico della giornata in cui l'uomo si avvicina all'alimentazione quasi come un rito.

In una dieta equilibrata non sono unicamente importanti la qualità e la quantità degli alimenti, ma anche la loro suddivisione nei pasti giornalieri, che risultano essere importanti sia per il mantenimento che per il miglioramento della salute.

La giornata alimentare del bambino deve essere distribuita in modo razionale:

- ★ Prima colazione (15-20% delle calorie totali);
- ★ Spuntino leggero (5-7% delle calorie totali);
- ★ Pranzo equilibrato (35-40% delle calorie totali);
- ★ Merenda nutriente (5-10% delle calorie totali);
- ★ Cena variata (30-35% delle calorie totali).

La prima colazione

La colazione può essere definita come il pasto che “governa” l’equilibrio di tutta la giornata alimentare. Fornisce l’energia necessaria per affrontare le attività quotidiane “ricaricando” l’organismo dopo il digiuno notturno. Dovrebbe coprire il 15-20% del fabbisogno calorico giornaliero ed essere consumata con calma seduti a tavola (10-15 minuti).

Proposte per una buona colazione

- ★ latte con miele e cereali;
- ★ thè con pane e marmellata;
- ★ yogurt/latte, biscotti secchi e frutta fresca di stagione;
- ★ latte con torta semplice (es: di mele, crostata di marmellata);
- ★ pane con ricotta e miele, frutta fresca di stagione.



Saltare la prima colazione sta divenendo una prassi quotidiana, per svariati motivi.

Si dovrebbe imparare a dedicare almeno un quarto d’ora di tempo per fare una buona colazione che darà la necessaria energia per affrontare le attività della mattina, migliorando il rendimento mentale e anche quello fisico. Saltare la prima colazione porta, infatti, ad aver fame nella mattinata e quindi a mangiare cibi altamente calorici come merendine e dolciumi vari.

In generale, una colazione porta ad un miglioramento nella capacità di attenzione.

Il benessere è più di una scelta

Buone abitudini per una corretta prima colazione

- ★ alzarsi con un po' di anticipo in modo da non trascurare questa sana abitudine;
- ★ apparecchiare la tavola la sera precedente, in modo da creare un rituale e innescare l'effetto positivo della buona abitudine;
- ★ fare colazione tutti assieme;
- ★ bere un po' di acqua o succo di frutta appena svegli per stimolare l'appetito;
- ★ inserire in altri momenti della giornata yogurt o latte per favorire l'apporto di calcio.

Lo spuntino

Lo *spuntino*, soprattutto a scuola, serve ad interrompere le ore di digiuno che intercorrono tra la colazione ed il pranzo, ma deve essere "leggero".

Lo spuntino della mattina dovrebbe coprire soltanto il 5% del fabbisogno energetico del bambino, mentre quello del pomeriggio del 10%. L'energia fornita con la merenda dev'essere di pronto utilizzo e appropriato per l'età.

Gli alimenti forniti come spuntino di metà mattina sono la frutta fresca di stagione, lo yogurt o un prodotto da forno (pane speciale) di piccole dimensioni (30-50g).

Questo perché il consumo di alimenti ricchi in grassi e/o zuccheri (brioche, pizza, patatine) oltre a fornire un elevato apporto calorico richiede un lungo periodo di digestione e può comportare uno scarso appetito a pranzo (in mensa o a casa).

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

- ★ frutta fresca di stagione, frutta spremuta, frullata o in macedonia;
- ★ yogurt con aggiunta di frutta fresca o anche secca;
- ★ latte e prodotti integrali: biscotti secchi, pane;
- ★ pane e olio extra vergine di oliva o pane e pomodoro;
- ★ pane con marmellata o miele;
- ★ torta casalinga, gelato (una volta la settimana)



Il pranzo e la cena

Sia il pranzo che la cena dovrebbero essere quanto più possibile vari ed equilibrati e coprire ciascuno il 35% del fabbisogno energetico consigliato.

Il *pranzo* fornito in mensa, è composto da un primo piatto costituito da una pasta o da una minestra, da un secondo piatto costituito da un alimento che fornisce proteine ad alto valore biologico (carne, pesce, uova, formaggio),

Il benessere è più di una scelta

accompagnato da un contorno a base di verdure, pane e frutta di stagione. In alternativa può essere inserito un piatto unico di carne, legumi o formaggi.

La *cena* dovrebbe essere più leggera ed apportare circa il 25-30% delle calorie totali.

Rappresenta infatti, un momento di riequilibrio della giornata alimentare del bambino, perciò deve essere composta da alimenti possibilmente diversi da quelli consumati a pranzo.

Completa la giornata fornendo alimenti di facile digeribilità diversi da quelli del pranzo e garantendo la presenza di verdura cruda e frutta di stagione per il loro alto contenuto in fibra, vitamine e sali minerali: se a pranzo il bambino ha mangiato un primo piatto asciutto, la sera si consiglia di proporre un passato di verdure con pastina o riso o farro o orzo o una minestra vegetale con pastina. Così come se a pranzo è stata consumata carne, la sera è bene preferire del pesce o legumi, leggeri e nutrizionalmente completi.

Di seguito un esempio di organizzazione di una giornata alimentare:

 **il nostro servizio dietetico consiglia** 

Tabella elaborata in base all'alimento proteico caratterizzante del secondo piatto (o piatto unico)

se a pranzo	a cena scelgo tra				su 14 pasti
 CARNE O AFFETTATO	 LEGUMI	 FORMAGGIO	 UOVA		3/4 a settimana  di cui max 1 volta carne trasformata come salumi/affettati
 FORMAGGIO	 PESCE	 CARNE	 LEGUMI		2 a settimana 
 LEGUMI	 CARNE	 PESCE			3/4 a settimana  si consiglia di abbinarli ad un cereale
 PESCE	 LEGUMI	 FORMAGGIO	 UOVA		3/4 a settimana 
 UOVA	 PESCE	 CARNE	 LEGUMI		2 a settimana 

Mangiare sano e all'italiana: il decalogo

Controlla il peso e mantieniti sempre attivo



Il cibo dà al nostro corpo l'energia di cui ha bisogno. Occorre, pertanto, mangiare di tutto, in piccole quantità e dare la preferenza ai cibi che contengono meno calorie ma che saziano di più, come verdura e frutta, gli alimenti più ricchi di vitamine, minerali e altri nutrienti essenziali. Altrettanto importante è ritagliarsi del tempo per l'attività fisica, per mantenere forma e equilibrio.

Più frutta e verdura

L'evidenza di salute pubblica più consolidata nel corso degli anni, avvalorata da dati scientifici e osservazioni epidemiologiche, è che il consumo di frutta e verdura costituisce un importante fattore di protezione nei confronti di sovrappeso e malattie cronico-degenerative, con particolare riguardo a malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e i tumori. Frutta e verdura forniscono acqua, fibra, vitamine, minerali e sostanze bioattive, componenti che possono contribuire positivamente sulla salute. La frutta secca a guscio inoltre contiene fibra, acido folico e acidi grassi insaturi come gli omega-3; il suo apporto calorico è però elevato, si consiglia quindi di assumerne in quantità limitata.

Più cereali integrali e legumi



Questi alimenti sono importanti perché apportano amido e fibra, proteine ma anche vitamine, minerali ed altre sostanze di grande interesse per la salute. Pochi lo sanno, ma quasi un terzo delle proteine di tutta la giornata alimentare degli italiani deriva dai cereali. Infatti, sia i cereali che i legumi hanno un buon contenuto di proteine, anche se di valore biologico inferiore rispetto a quelle che provengono da alimenti di origine animale. Le patate sono una buona fonte di amido e possono essere per alcuni versi assimilate ai cereali, di cui rappresentano un'alternativa. Anche se nella nostra tradizione vengono usate come contorno esse non sono sostitutive della verdura e degli ortaggi. La stessa considerazione è valida per i legumi, che non devono essere sostitutivi di verdura e ortaggi.

Bevi ogni giorno acqua in abbondanza



Per stare bene è importante bere molto, almeno 6-8 bicchieri d'acqua al giorno, e anche di più se fa caldo, se abbiamo fatto o stiamo facendo sport, se abbiamo la febbre. È importante ricordare che l'acqua, del rubinetto imbottigliata, non è sostituibile con altre bevande (come le bibite) che spesso contengono zuccheri, dolcificanti e sostanze come la caffeina.

Grassi: scegli quali e limita al quantità

Anche i grassi sono importanti. Ci forniscono energia e ci aiutano a immagazzinarla. La giusta quantità dei grassi è una quota energetica vicina al 30% dell'energia giornaliera.

Il benessere è più di una scelta

Quindi meglio non esagerare con i condimenti, in quanto assimiliamo grassi già attraverso gli alimenti che mangiamo quotidianamente: alcuni visibili come quelli della carne o del prosciutto, altri invisibili, come quelli del latte o del formaggio.

Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: meno è meglio

Gli zuccheri sono una fonte di energia molto importante, ma, come i dolcificanti, dovrebbero essere usati il meno possibile. Quando vogliamo qualcosa di dolce, meglio scegliere prodotti da forno senza creme (biscotti, fette biscottate, ciambelle), che hanno meno zucchero e più amido e fibra.

Il sale? Poco!

Il sale naturalmente contenuto negli alimenti è già sufficiente per le nostre necessità. Aggiungendo sale a quello che mangiamo e scegliendo spesso alimenti trasformati, ricchi di altro sale, assumiamo molto più sodio del necessario. Ecco perché per rendere i cibi saporiti possiamo favorire l'utilizzo delle spezie, le erbe aromatiche, l'aceto e il succo di limone, limitando invece l'uso di dadi da brodo, senape, salsa di soia e ketchup, ricchi di sale.

Varia la tua alimentazione: come e perché

L'alimentazione quotidiana serve a rifornire il nostro corpo di carboidrati, proteine e grassi, ma anche di acqua, vitamine e minerali, oltre ad altre sostanze presenti in piccola quantità, ma preziose per salvaguardare la nostra salute. Questo significa mangiare frutta e verdura di vari tipi e colori, tagli differenti di carne, specie diverse di carni e pesci, legumi in alternanza ad altri secondi piatti, magari sperimentando anche vari metodi di cottura.

Consigli speciali



Bambini e ragazzi in età scolare devono abituarsi a fare sempre la prima colazione, a mangiare più frutta e verdura e a muoversi il più possibile durante il giorno. Mentre per gli adolescenti il consiglio principale è quello di fare attenzione alle mode alimentari, che possono essere squilibrate e portare a rischio carenze nutrizionali.

Un'alimentazione corretta costituisce, assieme a un'adeguata attività fisica e al controllo di altri fattori di Rischio (fumo, alcol), un elemento fondamentale nella prevenzione di numerose condizioni patologiche.

Il ricorso all'integrazione, in particolare con la finalità di perdere peso, senza una reale necessità, pensando che i benefici possano essere racchiusi in una pillola, è un comportamento illusorio.

Il percorso più virtuoso, anche se più complesso, è invece fondato sul cambiamento dello stile di vita e del comportamento alimentare. Una dieta che comprenda una grande varietà di frutta, verdura, cereali integrali, quantità adeguate di proteine e acidi grassi essenziali fornisce tutti i nutrienti necessari per una buona salute. Ciò implica che, nella maggioranza dei casi, gli integratori alimentari non sono necessari. Solo per alcune categorie di soggetti, con necessità specifiche, gli integratori alimentari trovano un loro corretto uso. Basti ricordare l'im-

Il benessere è più di una scelta

portanza dell'integrazione con acido folico in gravidanza, o il ferro e la vitamina D nei neonati non allattati al seno, o la vitamina B12 nei vegani e lo iodio nella popolazione generale.

Rivolgiti sempre a personale qualificato con competenze di nutrizione, consultando anche il tuo medico di base. Un percorso terapeutico basato su criteri scientifici non è qualcosa di magico e fantasioso, meglio quindi diffidare da presunti esperti in rete.

Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire



Il sistema alimentare ha un impatto non solo sulla salute della popolazione ma anche sull'ambiente e sulla società in generale. La sostenibilità delle diete rappresenta un problema rilevante a lungo termine. Infatti la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti hanno impatto sull'ambiente in diversi modi. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo primario la protezione della salute del consumatore guidandolo verso scelte alimentari salutari che siano al tempo stesso, ove possibile, sostenibili.

In sintesi, un modello di "dieta sostenibile" è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale. La produzione e la relativa distribuzione di alimenti, almeno per come è concepita attualmente, è un'attività che necessariamente determina un certo impatto ambientale, ad esempio in termini di inquinamento, biodiversità, erosione del suolo, danni al paesaggio, consumo di riserve idriche, emissioni di gas ad effetto serra.

Il consumatore può fare molto per la propria salute e per la tutela dell'ambiente attraverso le proprie scelte alimentari. In particolare, preferire un'alimentazione a forte componente vegetale, ma senza rinunciare a quella piccola quota di prodotti animali necessari per evitare carenze specifiche, è fondamentale per proteggere la salute e l'ambiente nello stesso tempo.

I nostri progetti educativi

Il pasto a scuola è l'occasione per una sana socialità e costituisce una opportunità per abituare i bambini a un'alimentazione corretta ed equilibrata. In quest'ottica, il servizio di ristorazione integra progetti di educazione alla cultura alimentare rivolti a tutti gli attori interessati, a partire dai bambini, coinvolgendo scuola, insegnanti e famiglie. Camst propone un percorso per le **scuole di Marostica** che si divide in eventi, proposte on line e attività di laboratorio. Di seguito le attività proposte:



Attività	Tipologia	Destinatari	Frequenza
CRESCIAMO INSIEME ALLA SCOPERTA DEL GUSTO			
Realizzazione di menu a tema in collaborazione col “servizio nutrizione” Camst Lo Staff del “Servizio Nutrizione”, composto da Dietisti, Nutrizionisti e Tecnologi alimentari esperti e specializzati nell'alimentazione dell'età evolutiva, propone di realizzare per le scuole di Marostica, il Progetto “MENU CONDIVISO” con il coinvolgimento dell'A.C., del personale scolastico, delle famiglie, della Commissione mensa. La promozione di corrette abitudini alimentari nell'ambito scolastico interessa direttamente e indirettamente tutte le persone coinvolte a vario titolo, soprattutto se attraverso un approccio partecipativo. Possibili modifiche al menù: -Sostituzione dei piatti meno graditi, sperimentandone di nuovi, sempre nel delicato equilibrio tra la necessità di garantire il corretto apporto calorico e la rotazione degli alimenti come prescritto dalle Linee guida per la ristorazione scolastica nazionali e regionali -Provare abbinamenti diversi, unendo ad esempio primi o secondi graditi con verdure (es. ragù di verdure, polpette di verdure, ecc.) -Menù speciali e a tema: per incontrare la cultura gastronomica italiana ed estera e per assaggiare nuovi sapori, avvicinando così gli utenti ad alimenti solitamente poco amati.	Realizzazione di menù a tema	Bambini, insegnanti	5 menù a tema all'anno
Incontro di Formazione per gli adulti (temi attinenti all'alimentazione ed ai sani stili di vita) Volto ad offrire alle famiglie consigli e informazioni dettagliate sul cibo, con un focus su consumo di frutta e verdura, sostenibilità, salute, per promuovere uno stile di vita sano anche a casa.	Incontro con dietista	Famiglie, Insegnanti, Commissione Mensa, Istituzioni	1 incontro all'anno (durata 1 ora)
CRESCIAMO INSIEME CON LA GIUSTA ALIMENTAZIONE			
Cucine Aperte – cosa mangiano i nostri figli a scuola (visita al centro di cottura Camst che produce i pasti) una visita guidata nel centro di produzione pasti per presentare il servizio e spiegare le buone pratiche igienico-sanitarie applicate, che prevederà: a) assaggio di preparazioni a base di ortaggi per i genitori con valutazione; b) assaggio guidato per i bambini (laboratorio di manipolazione con ortaggi); c) test di gradimento	Evento	Bambini, Famiglie, Insegnanti, Commissione mensa, Istituzioni	1 evento all'anno
Ambientazione del refettorio Il refettorio rappresenta per gli alunni un luogo educativo nella costruzione della relazione con il cibo e nella promozione della salute. I pannelli rappresentano uno strumento efficace ed interattivo per valorizzare il contesto in cui viene consumato il pasto e veicolare cultura alimentare. Per incrementare il consumo di ortaggi, metteremo a disposizione poster che veicolano messaggi di educazione alimentare da appendere in refettorio.	Attività In refettorio	Bambini, Insegnanti	Tutta la durata della concessione
CRESCIAMO INSIEME PER IL BENESSERE DELLA COMUNITÀ E DEL PIANETA			
Educazione alimentare in podcast Un palinsesto di podcast, costantemente aggiornato, a disposizione per fornire informazioni rapide e affidabili sulla corretta alimentazione (in particolare verdure e frutta) e rispetto dell'ambiente	Attività online	Famiglie, Insegnanti	Pubblicazione mensile di podcast informativi
Educazione alimentare in cartoon Brevi racconti animati che utilizzano linguaggi, grafica e contenuti adeguati all'età, per aiutare i bambini a comprendere gli alimenti (in particolare verdure e frutta), gli sprechi e l'ambiente attraverso un approccio ludico-esperienziale	Attività online	Bambini, Famiglie, Insegnanti	Pubblicazione 4 cartoon
Le videopillole di Ivo Corrette abitudini alimentari per incrementare il consumo di verdure e frutta, territorialità, cibo e attività fisica, inclusività, igiene e salute. Queste tematiche principali sono declinate in una miniserie di 6 videopillole educative che hanno la nostra mascotte Ivo come protagonista	Attività online	Bambini, Famiglie, Insegnanti	Pubblicazioni 6 video pillole

Il benessere è più di una scelta

Attività	Tipologia	Destinatari	Frequenza
Gioca e Impara Quiz Metteremo a disposizione materiali per costruire una fattoria e un gioco da tavolo con l'obiettivo di evitare sprechi di cibo in particolare di verdure e frutta; stampando i PDF dal sito si può giocare con un'esperienza educativa che potenzia la manualità.	Attività online	Bambini, Famiglie, Insegnanti	Pubblicazione di 1 gioco quiz annuale
Activity book "Divertiti e scopri di più su...!" Distinti per fascia d'età, pubblicati sul portale e scaricabili, contengono divertenti giochi e attività sui principali temi legati all'educazione alimentare, risvolti sociali e ambientali: dalla filiera alla tavola e al riciclo, per incrementare il consumo di ortaggi.	Attività online	Bambini, Famiglie, Insegnanti,	Tutta la durata dell'appalto
Sustainability Quiz Divertente quiz animato in cui le domande hanno come focus i temi della sostenibilità ambientale, della corretta alimentazione (in particolare verdure e frutta) e della lotta agli sprechi alimentari	Attività online	Bambini, Famiglie	Tutta la durata dell'appalto
Camst è di casa: Consigli per la cena Una piattaforma online che offre menu settimanali, ricette, consigli nutrizionali, suggerimenti serali elaborati dal nostro dietista e basati sul menù scolastico, volti ad incrementare il consumo di verdure e frutta e offrire un equilibrato apporto nutrizionale	Attività online	Famiglie	Tutta la durata dell'appalto
Naturalmente in cucina Dalla nostra esperienza nella ristorazione scolastica e impegno per il clima nasce un progetto di ricette vegetali gustose e sostenibili, focalizzato su verdure di stagione, legumi e frutta secca, per promuovere un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente attraverso le video ricette Naturalmente in cucina di Camst group.	Attività online	Bambini, Famiglie	1 incontro per A.S.
La stagionalità degli alimenti forniremo a ciascuna classe un cartellone interattivo, in formato digitale da stampare, suddiviso nelle 4 stagioni, sul quale i bambini andranno ad applicare immagini di frutta e verdura. L'obiettivo è quello di sensibilizzare al rispetto della stagionalità degli alimenti e di favorire l'educazione al consumo consapevole	Attività online	Bambini, Insegnanti	Tutta la durata dell'appalto
Sprecometro Camst fornirà un app per generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare gli alunni e non solo alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali. Le scuole riceveranno l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e monitorare gli sprechi alimentari. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi (video, schede e quiz) che utilizzeranno per sensibilizzare i bambini alla prevenzione degli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.	Attività online	Bambini, Insegnanti	Tutta la durata dell'appalto

Progetto per la promozione del consumo di frutta e verdura

Inoltre con l'obiettivo di promuovere il consumo di frutta e verdura, sostenere il territorio, le sue tradizioni e la corretta alimentazione. Attiveremo in accordo con l'AC queste iniziative

Scombiniamo il menù Una strategia per invogliare al consumo del pasto e incentivare le corrette abitudini alimentari, è quella di cambiare l'ordine delle portate, in modo da poter ridurre l'eccessivo consumo di carboidrati o grassi,	Menù	Bambini, Insegnanti	mensile
Nutripuzzle per scuola primaria – Creato in collaborazione con Clementoni, è un gioco educativo pensato per diffondere l'importanza di una sana alimentazione. Con attività focalizzate su stagionalità, alimentazione equilibrata e sostenibilità, il gioco stimola la scoperta degli alimenti da consumare in ogni stagione e come bilanciarli, incoraggiando così il consumo di frutta e verdura. Attraverso il gioco, i bambini imparano in modo divertente come inserire frutta e verdura nella loro dieta.	Materiale	Bambini, Insegnanti	Tutta la durata della concessione
Alimenta la mente Attraverso schede di approfondimento e giochi didattici i bambini approfondiranno la conoscenza di alimenti poco graditi, come il broccolo o il cavolo. Un nuovo modo che coinvolge didattica e approcci ludico-interattivi, cercando di spiegare le proprietà nutrizionali del cibo e coinvolgere i bambini in una serie di giochi divertenti basati sull'alimento protagonista della scheda	Ibrido	Bambini, Insegnanti	Tutta la durata dell'appalto
Mystery Box ciascun alunno dovrà ideare una ricetta utilizzando come ingrediente principale un alimento (un ortaggio, preferibilmente) poco gradito. Forniremo un ricettario in formato digitale stampabile, in cui gli alunni scriveranno i passaggi della ricetta, che verrà poi consegnato al personale della cucina, che, in occasione di una giornata in cui verrà servito un menù speciale durante l'A.S., preparerà un menù prendendo ispirazione dalle ricette elaborate dai bambini.	Cuoco Menù	Bambini, Insegnanti	1 giornata l'anno
Ricette Vegane e Vegetariane in collaborazione con lo Chef Salvini studiate per ridurre il consumo di carne, incrementando le proteine vegetali, soprattutto dai legumi, e riducendo quelle animali, con l'obiettivo di abbassare l'assunzione di grassi saturi e colesterolo, proponendo ricette di legumi gustose e invitanti. Abbiamo creato un book di oltre 50 ricette vegane e vegetariane , in collaborazione con lo Chef Simone Salvini, che stiamo testando con successo in diversi Comuni e che, se gradito intendiamo proporre anche per le scuole di Marostica. Citiamo solo alcune tra le ricette che potremo proporre: <i>Falafel di ceci, Burger di Lenticchie alla Pizzaiola, Tortino con ceci, zucca e rosmarino</i>	Variazione menù	Bambini, Insegnanti	Ogni cambio menù
Giornata senza carne Camst propone di sostituire una volta al mese una preparazione a base di carne bovina con preparazioni a base di legumi o vegetali, equivalenti dal punto di vista nutrizionale, da concordare con l'A.C. per ridurre la CO ₂	Menù	Bambini, Insegnanti	10 giornate nel corso dell'anno scolastico
Green food week In questa occasione verrà offerto un pasto a basso impatto ambientale a scuola. Esempio: passato di verdure con miglio, parmigiana di melanzane con mozzarella BIO, patate al forno	Menù	Bambini, Insegnanti	1 giornata all'anno per tutte le classi
A scuola di impatto - Impiatta l'Impatto Un progetto che sensibilizza sull'impatto climatico delle scelte alimentari nelle scuole, proponendo ricette vegetali a basso impatto ambientale e acquistando crediti di carbonio per compensare le emissioni	Menù	Bambini, Insegnanti	1 giornata a mese

