

# **AMES S.P.A.**

**AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA**  
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

## **CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado nel territorio del Comune di Venezia

### **PERIODO SETTEMBRE 2011 – AGOSTO 2014**

(con possibilità di proroga per ulteriori tre anni)

*compresi i centri estivi*

### **ALLEGATO "G"**

### **NORME DI COMPORTAMENTO PER LA PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DI CELIACHIA**

## **NORME DI COMPORTAMENTO PER LA PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DI CELIACHIA**

- Conservare gli alimenti senza glutine in locali o, almeno, in armadi o scaffali riservati;
- Utilizzare piani di lavoro riservati, lavare sempre accuratamente i piani di lavoro prima di utilizzarli per la preparazione degli alimenti senza glutine; particolare attenzione va rivolta alle superfici che presentano scanalature, discontinuità, rilievi e disegni. In questi casi anche lavaggi accurati potrebbero non bastare ad eliminare le più piccole tracce di alimenti con glutine. E' opportuno quindi queste superfici con carta da forno, fogli di alluminio o usare direttamente teglie e tegami;
- Preparare prima gli alimenti privi di glutine rispetto a quelli standard e non appoggiare mai, neanche temporaneamente, il cibo senza glutine su superfici potenzialmente contaminate;
- Posate, stoviglie e soprattutto attrezzature quali scolapasta e grattugia, nonché piccoli elettrodomestici per tritare, frullare e sminuzzare devono essere riservati solo alla preparazione dei cibi senza glutine. La stessa grattugia non deve servire sia per il formaggio sia per il pane.
- Operazioni quali impanare, infarinare, aggiungere farina per addensare o amalgamare dovranno essere fatte solo con l'uso di farine o amidi senza glutine;
- La frittura deve avvenire con olio che non sia stato utilizzato per friggere alimenti contenenti glutine, così come sono da evitare l'uso di cestini multipli per la cottura di alimenti con e senza glutine e l'uso della stessa acqua di cottura;
- Anche chi prepara i cibi può essere veicolo di contaminazione tramite le mani, che dovranno essere accuratamente lavate prima di lavorare cibi senza glutine, e anche tramite indumenti quali camici e grembiuli, che possono essere infarinati e che dovranno in questo caso essere sostituiti prima di lavorare prodotti senza glutine.