

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

*Agenzia di Tutela della Salute di Brescia*

**Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia**

Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - [www.ats-brescia.it](http://www.ats-brescia.it)

Posta certificata: [protocollo@pec.ats-brescia.it](mailto:protocollo@pec.ats-brescia.it)

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DECRETO n. 590

del 29/09/2023

Cl.: 2.3.01

OGGETTO: Approvazione dello schema di Protocollo d'Intesa tra ATS Brescia e le Associazioni di categoria dei Ristoratori, in qualità di partner, per lo sviluppo del progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole".

**Il DIRETTORE GENERALE - Dott. Claudio Vito Sileo  
nominato con D.G.R. XI/1058 del 17.12.2018**

Acquisiti i **pareri** del  
DIRETTORE SANITARIO  
del  
DIRETTORE SOCIOSANITARIO  
e del  
DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini

Dott. Franco Milani

Dott.ssa Sara Cagliani



---

IL DIRETTORE GENERALE

Richiamati:

- il "Piano Nazionale di Prevenzione (PNP) 2020-2025", recepito da Regione Lombardia con D.G.R. n. XI/3987 del 14.12.2020, che promuove l'intersectorialità quale elemento cardine della pianificazione e dell'azione, per agire efficacemente su tutti i determinanti di salute in alleanza e sinergia tra forze diverse, secondo il principio della "Salute in tutte le Politiche" (*Health in all Policies WHO 2014*);
- il "Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025", approvato con Deliberazione del Consiglio di Regione Lombardia n. XI/2395 del 15 febbraio 2022, che, nel Programma Libero (PL) 12 "Nutrire la salute", pone indicazioni per lo sviluppo di programmi di promozione della salute, anche trasversali ai principali fattori di rischio, condivisi tra Servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative e datori di lavoro, attivando reti e comunità locali per lo sviluppo di conoscenze e competenze (empowerment life skill) di tutti i componenti della ristorazione collettiva (operatori scolastici, sanitari, ditte di ristorazione, ditte di vending, stakeholders quali famiglie, lavoratori, pazienti, etc) sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le complicità di numerose patologie croniche, ridurre lo spreco alimentare e ridurre l'impatto ambientale correlato all'alimentazione;
- la D.G.R. n. XI/4967 del 29.06.2021 "Approvazione della Strategia regionale per lo sviluppo sostenibile", di Regione Lombardia che pone l'accento sull'importanza della salubrità, sicurezza e sostenibilità dell'alimentazione e sulla necessità di approcci di prevenzione verso i fattori di rischio connessi agli stili di vita attraverso politiche rivolte alla distribuzione, alla ristorazione e ai consumatori;

Preso atto che dal 2016 il Piano Integrato Locale di ATS Brescia, documento programmatico locale degli interventi di Promozione della Salute, prevede il progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole", con il coinvolgimento degli esercenti la ristorazione pubblica, secondo la propria tipologia di attività, per l'offerta di piatti e pietanze che, nei criteri di scelta degli alimenti, di preparazione e somministrazione, rispettino i requisiti di pasto sano ed equilibrato, come indicato nelle Linee Guida per gli operatori della ristorazione, predisposte dall'ATS di Brescia;

Rilevato altresì che tale progettualità è stata inserita anche nel Piano Integrato Locale degli interventi di promozione della salute - anno 2023 (Decreto DG n. 117 del 28.02.2023);

Considerato che:

- l'emergere con sempre maggiore frequenza di problematiche complesse rispetto a questioni di salute, richiede la necessità di costruire contesti di dialogo con la comunità locale, quale presupposto per un'efficace erogazione dei servizi;
- la salute e l'alimentazione sono strettamente correlate e che le abitudini alimentari, nonché la qualità del cibo, incidono sulla qualità della vita, sullo sviluppo, sul rendimento, sulle condizioni psico-fisiche e sulla produttività delle persone;

Ritenuto, per quanto sopra evidenziato, di coinvolgere le Associazioni di categoria della ristorazione, quali partner per una più capillare diffusione e promozione, sul territorio di questa Agenzia, del progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole";

Considerato che le Associazioni di categoria della ristorazione interessate ad assumere ruolo di partner di progetto dovranno presentare ad ATS Brescia richiesta formale di adesione al progetto, nel rispetto di quanto specificato sul sito di ATS nella sezione dedicata alle attività della SSD Promozione della Salute "La salute a tavola: una scelta consapevole";



Definito che la collaborazione tra ATS Brescia e le Associazioni in argomento verrà sancita con la sottoscrizione di specifici Protocolli di Intesa di durata biennale;

Ritenuto pertanto, alla luce di quanto sopra, di approvare lo schema di "Protocollo di Intesa" tra ATS Brescia e le Associazioni dei Ristoratori, in qualità di partner, per lo sviluppo del progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole" il cui testo è allegato al presente atto, quale sua parte sostanziale (Allegato "A", composto da n. 3 pagine), corredato del Progetto "la Salute a Tavola: una scelta consapevole" per il singolo esercente la ristorazione pubblica" (Allegato "B", composto da n. 12 pagine);

Ritenuto di delegare il Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS) alla firma dei protocolli d'Intesa con le Associazioni di categoria dei ristoratori che ne faranno domanda;

Vista la proposta presentata dalla Dott.ssa Daria Barberis, in sostituzione del Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, Dott. Giovanni Marazza;

Dato atto che il Dirigente Responsabile della SSD Promozione della salute, Dott.ssa Maria Vizzardi, qui anche Responsabile del procedimento, attesta la regolarità tecnica del presente provvedimento;

Dato atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;

Acquisiti i pareri del Direttore Sanitario, Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini, del Direttore Sociosanitario, Dott. Franco Milani, e del Direttore Amministrativo, Dott.ssa Sara Cagliani, che attesta, altresì, la legittimità del presente atto;

#### D E C R E T A

per le motivazioni indicate in premessa e qui integralmente richiamate:

- a) di approvare lo schema "Protocollo di Intesa" tra ATS Brescia e le Associazioni dei Ristoratori, in qualità di partner, per lo sviluppo del progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole" il cui testo è allegato al presente atto, quale sua parte sostanziale (Allegato "A", composto da n. 3 pagine), corredato del Progetto "la Salute a Tavola: una scelta consapevole" per il singolo esercente la ristorazione pubblica" (Allegato "B", composto da n. 12 pagine);
- b) di disporre che lo schema in oggetto verrà siglato con ogni Associazione di Categoria dei Ristoratori interessata, previa presentazione di candidatura;
- c) di disporre la delega alla firma dei Protocolli d'Intesa con le Associazioni di Categoria dei ristoratori il Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS);
- d) di demandare al Dirigente Responsabile della SSD Promozione della Salute, quale Responsabile del procedimento, ogni conseguente adempimento connesso all'adozione del presente provvedimento;
- e) di dare atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;
- f) di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art. 3-ter del D.Lgs. n. 502/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 12, comma 14, della L.R. n. 33/2009;
- g) di disporre, a cura della SC Affari Generali e Legali, la pubblicazione all'Albo on-line - sezione Pubblicità legale - ai sensi dell'art. 17, comma 6, della L.R. n. 33/2009, e dell'art. 32 della L. n. 69/2009, ed in conformità alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e comunitari in materia di protezione dei dati personali.

Firmato digitalmente dal Direttore Generale  
Dott. Claudio Vito Sileo



**Schema di Protocollo di Intesa  
per il Progetto  
"LA SALUTE A TAVOLA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE"**

Tra

**l'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Brescia** (di seguito denominata "ATS") con sede legale in Viale Duca degli Abruzzi n.15, Brescia, Codice Fiscale e Partita IVA 03775430980, di cui il Legale Rappresentante è il Direttore Generale pro tempore, designato con D.G.R. n. XI/1058 del 17/12/2018, Dott. Claudio Vito Sileo, rappresentato per la firma del presente atto dal Direttore del Dipartimento del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS), Dott. Giovanni Enea Francesco Marazza

e

**l'Associazione** (*denominazione completa*) ....., con sede legale in ....., Codice Fiscale e Partita IVA ....., rappresentata nella persona del Presidente, Sig./Dott. ...., domiciliato per la carica presso la sede della Associazione (*denominazione completa*) .....

**premesse che**

- dal 2016 è stato inserito nel Piano Integrato Locale di questa ATS, documento programmatico locale degli interventi di Promozione della Salute, il progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**", che prevede il coinvolgimento delle Associazioni di categoria e di altri stakeholder della ristorazione, al fine di promuovere nelle ristorazioni pubbliche menù orientati a scelte salutari;
- Regione Lombardia all'interno della Strategia regionale per lo sviluppo sostenibile, di cui alla D.G.R. n XI/ 4967 del 29/06/2021 "Approvazione della Strategia regionale per lo sviluppo sostenibile", pone l'accento sull'importanza della salubrità, sicurezza e sostenibilità dell'alimentazione e sulla necessità di approcci di prevenzione verso i fattori di rischio connessi agli stili di vita attraverso politiche rivolte alla distribuzione, alla ristorazione e ai consumatori;
- il Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025 nel Programma Libero (PL) 12 "Nutrire la salute", approvato con Deliberazione del Consiglio di Regione Lombardia n. XI/2395 del 15 febbraio 2022, pone indicazioni per lo sviluppo di programmi di promozione della salute, anche trasversali ai principali fattori di rischio, condivisi tra Servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative e datori di lavoro, attivando reti e comunità locali per lo sviluppo di conoscenze e competenze (empowerment life skill) di tutti i componenti della ristorazione collettiva (operatori scolastici, sanitari, ditte di ristorazione, ditte di vending, stakeholders quali famiglie, lavoratori, pazienti, etc.) sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le complicanze di numerose patologie croniche, ridurre lo spreco alimentare e ridurre l'impatto ambientale correlato all'alimentazione;
- lo sviluppo di tutte le azioni e le iniziative in tema di promozione di una sana alimentazione vede la stretta collaborazione tra la SSD Promozione della Salute e la SSD Igiene Alimenti e Nutrizione di questa ATS;



- che con nota protocollo ATS, n. .... del ..... l'Associazione (denominazione completa) ..... ha presentato richiesta formale di adesione al Progetto "**La salute a Tavola: una scelta consapevole**" per la diffusione e supporto dell'iniziativa presso i suoi Associati;

### **le Parti convengono e stipulano quanto segue**

#### **Art. 1 - Finalità del Protocollo**

Il presente protocollo disciplina i rapporti tra l'ATS e l'Associazione (*denominazione completa*) ..... che si impegna a favorire la diffusione e la conoscenza, tra i propri Associati, che svolgono la loro attività sul territorio di ATS Brescia, del progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**" (allegato al Presente Protocollo di Intesa) allo scopo di integrare la loro offerta con pasti nutrizionalmente sani e bilanciati, favorendo in tal modo l'adozione e il mantenimento, da parte della popolazione, di comportamenti orientati alla salute e al benessere personale e collettivo.

#### **Art. 2 – Oneri**

Il presente protocollo non comporta alcun onere finanziario per le parti contraenti

#### **Art. 3 – Adempimenti delle parti**

##### **ATS**

La SSD Promozione della Salute, in collaborazione con la SSD Igiene Alimenti e Nutrizione, si impegna a:

- garantire agli Associati, aderenti al progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**", attività di indirizzo e sostegno metodologico, per il raggiungimento degli obiettivi specifici del progetto;
- organizzare, in collaborazione con l'Associazione (*denominazione completa*) ..... almeno due incontri annuali, rivolti agli Associati, utili al raggiungimento degli obiettivi specifici del progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**";
- aggiornare periodicamente, a cadenza almeno annuale, sul sito di ATS Brescia l'elenco dei ristoratori associati aderenti al progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**";

**L'Associazione** (*denominazione completa*) ..... si impegna a:

- promuovere, all'interno della propria Associazione, l'adesione al progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**";
- favorire la partecipazione degli Associati agli incontri organizzati in collaborazione con ATS Brescia;
- organizzare momenti formativi per gli Associati di supporto alla realizzazione di quanto richiesto dal progetto.



**Art. 4 – Validità**

Il presente Protocollo ha durata biennale dalla data della sua sottoscrizione. Al termine del periodo di efficacia potrà essere sottoscritto, previa intesa formale tra le Parti, un nuovo accordo.

È fatta salva la facoltà per le parti sottoscrittrici di recedere anticipatamente con preavviso di 30 giorni.

**Art. 5 – Titorità e responsabilità del trattamento dati**

Ai sensi e agli effetti della normativa vigente in materia di raccolta e trattamento dei dati personali, le Parti, ciascuna per gli ambiti di competenza, sono titolari autonomi del trattamento dei dati correlati all'effettuazione delle prestazioni oggetto del presente accordo.

**Art. 6 - Foro competente**

Il foro di Brescia è competente per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione all'interpretazione o all'esecuzione del presente protocollo.

Letto, confermato e sottoscritto digitalmente

**Per l'ATS di Brescia**

Il Direttore  
Dipartimento di Igiene  
e Prevenzione Sanitaria  
Dott. Giovanni Marazza

**Per l'Associazione** (*denominazione completa*)



## **IL PROGETTO "LA SALUTE A TAVOLA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE" per il singolo esercente la ristorazione pubblica**

### **Premessa**

Le nostre abitudini quotidiane sono importanti in quanto costituiscono un fattore protettivo per la salute e rappresentano uno dei più utili ed efficaci strumenti di prevenzione a disposizione.

È infatti ormai dimostrato che lo stile di vita agisce in modo incisivo sulla possibilità di evitare lo sviluppo di malattie croniche, di controllarne l'evoluzione o, al contrario, provocarne l'insorgenza.

L'alimentazione è un preziosissimo strumento di salute: le buone scelte alimentari adottate dall'infanzia e mantenute nell'età adulta, insieme alla pratica di una regolare attività fisica, anche moderata, contribuiscono a ridurre il rischio d'insorgenza di gravi patologie quali obesità, malattie cardiache, ipertensione arteriosa, diabete, osteoporosi e anche di alcuni tipi di tumore. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, ad esempio, sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.

L'abitudine a consumare pasti fuori casa si sta sempre più diffondendo e interessa molteplici categorie di persone. A ciò si aggiunge una maggiore conoscenza e consapevolezza delle persone sul rapporto tra alimentazione e salute e l'aumento di coloro che sono alla ricerca di pasti equilibrati e adeguati alle esigenze individuali.

In questo contesto la ristorazione commerciale (ristoranti-pizzerie, trattorie, osterie, bistrot) e la ristorazione veloce (tavole calde, snack bar, paninoteche, gastronomie, takeaway, new pub, internet caffè, self service), assumono un ruolo importante nel favorire l'adozione, da parte dei consumatori, di comportamenti quotidiani e abitudini alimentari corrette.

### **Obiettivo**

Contribuire alla salute e al benessere dei lavoratori e dei consumatori, attraverso l'accesso e l'informazione a un'alimentazione sana ed equilibrata nel pranzo fuori casa.

### **Destinatari**

Il progetto coinvolge gli **esercenti la ristorazione pubblica** nell'offrire, a chi consuma il pasto fuori casa, pietanze nutrizionalmente equilibrate e di qualità e nell'aiutare i consumatori a compiere scelte salutari in tema di alimentazione.

### **Partners di progetto**

Le Associazioni di categoria, che operano per conto degli esercenti la ristorazione pubblica, rappresentano degli importanti partners per lo sviluppo del progetto, favorendo la conoscenza e l'adesione al progetto da parte dei loro Associati.

### **L'adesione al progetto da parte del singolo esercente la ristorazione pubblica**

Il progetto richiede che gli esercenti la ristorazione pubblica, secondo la propria tipologia di attività, si impegnino a offrire piatti/pietanze che, nei criteri di scelta degli alimenti, di preparazione e somministrazione, rispettino i requisiti indicati nelle "Indicazioni per gli operatori della ristorazione", predisposte dall'ATS di Brescia.



Nello specifico è richiesto che il singolo esercente la ristorazione pubblica, che intenda aderire al progetto "**La salute a tavola: una scelta consapevole**", si impegni a:

- verificare in via preliminare, con l'ausilio della "Scheda di autovalutazione dei requisiti dell'offerta gastronomica", il possesso di almeno il 50% dei requisiti richiesti dal progetto (non sono da considerare nel conteggio le sezioni relative a "spreco alimentare e gestione delle eccedenze" e "diete speciali");
- inviare via e-mail all'indirizzo [promozionedellasalute@ats-brescia.it](mailto:promozionedellasalute@ats-brescia.it) la "Scheda di adesione" e la "Scheda di autovalutazione dei requisiti dell'offerta gastronomica" debitamente compilate e firmate;
- esporre al pubblico la vetrofania fornita da ATS Brescia;
- comunicare via e-mail all'indirizzo [promozionedellasalute@ats-brescia.it](mailto:promozionedellasalute@ats-brescia.it) l'eventuale venire meno dei requisiti richiesti dal progetto e/o la rinuncia all'adesione al progetto.





## INDICAZIONI PER GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

### Premessa

La ristorazione costituisce il contesto privilegiato per favorire l'acquisizione da parte dei consumatori di scelte alimentari sane. L'abitudine a consumare pasti fuori casa si sta sempre più diffondendo e interessa molteplici categorie di persone che si trovano spesso a dover scegliere tra piatti eccessivamente calorici, poveri in vitamine e minerali, ricchi in sale e grassi.

Le evidenze dimostrano però che un'alimentazione adeguata aiuta a prevenire numerosi disturbi o malattie (stanchezza, sovrappeso, osteoporosi, malattie cardiovascolari, diabete e alcune forme di tumore). Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità circa 1/3 delle malattie cardio-vascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie ad un'equilibrata e sana alimentazione.

Diviene pertanto importante promuovere l'adozione e il mantenimento di comportamenti che giovino alla salute e al benessere, favorendo, per chi mangia fuori casa, il consumo di un pasto nutrizionalmente bilanciato, vario, gustoso, sicuro.

Gli esercizi che offrono il pasto fuori casa assumono, in questo percorso, un ruolo attivo di promotori di salute, in quanto possono orientare e facilitare le scelte per il benessere del consumatore.

I gestori, secondo la propria tipologia di attività, si impegnano a offrire piatti/pietanze che, nei criteri di scelta degli alimenti, di preparazione e somministrazione, rispettino i requisiti riportate nella tabella che segue.

CARATTERISTICHE DEL MENÙ	
<b>TERRITORIALITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prediligere alimenti a filiera corta, prodotti confezionati a breve distanza dal luogo di consumo e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Privilegiare la scelta di prodotti IGP, DOP, STG e altre connotazioni locali o biologici certificati</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preferire l'utilizzo di prodotti freschi o surgelati rispetto a quelli conservati</li> <li>– Utilizzare pane, panini, schiacciatine, pasta per pizza freschi, surgelati, congelati o conservati in atmosfera modificata, a condizione che non contengano grassi di origine animale o grassi idrogenati e/o simili e additivi</li> <li>– Scegliere prodotti contenenti farine poco raffinate, senza glutammato e con pochi zuccheri</li> </ul>
<b>SEMPLICITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cucinare ricette semplici</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI COTTURA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Privilegiare cotture sane, che mantengono il più possibile inalterati i nutrienti e la loro quantità all'interno dell'alimento senza avvalersi di condimenti. Le cotture al cartoccio, alla piastra, al vapore o in padella antiaderente permettono di cucinare, senza l'aggiunta di condimenti, piatti salutari e leggeri senza rinunciare al gusto</li> </ul>



<b>PIETANZE PROPOSTE</b>	
<b>PRIMI PIATTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proporre paste meglio se con farine integrali o semi integrali e paste alternative quali la pasta di mais, di sorgo, di legumi</li> <li>- Aumentare l'offerta di cereali "alternativi" quali orzo, farro, quinoa ecc.</li> </ul>
<b>SECONDI PIATTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tra i secondi piatti proporre:               <ul style="list-style-type: none"> <li>o carni magre, preferibilmente bianche (es. pollo, tacchino, coniglio).</li> <li>o pesce fresco e/o surgelato e/o in scatola e/o affumicato</li> <li>o uova in frittata con verdure, sode</li> <li>o formaggi quali ad esempio formaggi freschi (ricotta, mozzarella, robiola, primo sale, caprini, pecorini, crescenza, stracchino) o parmigiano, grana</li> </ul> </li> <li>- Proporre spesso legumi (lenticchie, varie tipologie di fagioli, piselli, soia, ceci) sia da soli, come secondo piatto, sia accompagnati da cereali (pasta e fagioli, riso e piselli ecc.). Possono essere proposti anche sotto forma di derivati (es. tofu, tempeh, hummus...)</li> <li>- È preferibile offrire legumi freschi e/o essiccati secondo la stagionalità</li> </ul>
<b>PANINI IMBOTTITI, BRUSCHETTE, PIADINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Offrire panini/ bruschette/ piadine imbottiti con verdure fresche o cotte e un ingrediente a scelta tra:               <ul style="list-style-type: none"> <li>o formaggi (stracchino, ricotta, mozzarella, parmigiano, robiola ecc.)</li> <li>o affettati (preferibilmente magri come prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola, tacchino, speck...)</li> <li>o pesce (sgombro, tonno, salmone...)</li> <li>o patè vegetale o di olive</li> </ul> </li> <li>- Evitare le salse, formaggi fusi e salumi contenenti polifosfati</li> <li>- Utilizzare piccole quantità di ricotta, yogurt, salse a base di vegetali e olio extra vergine di oliva al fine di renderli più appetibili</li> </ul>
<b>PIZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire la presenza di pizza margherita, marinara o all'ortolana, meglio se preparata con farine integrali o semi integrali</li> </ul>
<b>INSALATONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aggiungere alla verdura cruda o cotta mista, possibilmente di stagione, legumi ed eventualmente uno tra i seguenti ingredienti: formaggi, affettati, uova, pesce conservato</li> <li>- Le insalatone possono essere arricchite aggiungendo olive, semi o frutta a guscio</li> </ul>
<b>VERDURA</b>	Garantire la presenza di verdura rispettando il criterio della stagionalità
<b>FRUTTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire la presenza di frutta rispettando il criterio della stagionalità</li> <li>- Proporre la frutta in sostituzione del dessert (per la mensa aziendale la frutta non è sostituibile con il dessert)</li> <li>- Proporre macedonia, centrifugati o spremute senza aggiunta di zuccheri, di liquori o frutta sciroppata</li> </ul>



<b>PANE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilizzare pane a ridotto contenuto di sale, meglio se preparato con farine integrali, semi integrali o di altri cereali in quanto meno raffinate e quindi più ricche in fibre</li> <li>– Proporre il pane in tavola solo in abbinamento alla preparazione gastronomica</li> </ul>
<b>ACQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Offrire preferibilmente acqua di rete</li> </ul>
<b>DESSERT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Se previsti, inserire tra i dessert yogurt, dolci da forno semplici, senza farcitura (crema, panna, ecc.), gelati e sorbetti</li> </ul>
<b>CONDIMENTI E INSAPORITORI</b>	
<b>SALE E CONDIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilizzare poco sale e <b>SOLO</b> iodato, fornendolo al tavolo solo su richiesta</li> <li>– Preparare piatti già conditi e bilanciati e mettere eventualmente a disposizione del cliente esclusivamente olio extravergine di oliva, aceto anche balsamico, erbe aromatiche, spezie</li> <li>– Utilizzare olio extravergine di oliva</li> <li>– Limitare l'uso di grassi da condimento quali burro, margarine, panna, lardo, strutto e usare i condimenti preferibilmente a crudo</li> </ul>
<b>SPEZIE E ERBE AROMATICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Evitare insaporitori contenenti glutammati</li> <li>– Utilizzare preferibilmente spezie ed erbe aromatiche in sostituzione di sale e insaporitori</li> </ul>
<b>PORZIONATURA</b>	
<b>SERVIRE PORZIONI ADEGUATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– I LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata per la popolazione italiana, 2014) definiscono come porzioni standard le seguenti:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 80 g di pasta, riso, mais, cous cous per primi piatti asciutti; in minestra metà porzione</li> <li>○ • 100 g di carne</li> <li>○ • 50 g di salumi</li> <li>○ • 150 g di pesce</li> <li>○ • 150 g di legumi freschi o in scatola</li> <li>○ • 50 g di legumi secchi</li> <li>○ • 50 g di formaggi stagionati</li> <li>○ • 100 g di formaggi freschi</li> <li>○ • 80 g insalata a foglia</li> <li>○ • 200 g verdure</li> <li>○ • 150 g frutta fresca</li> </ul> </li> </ul>

Più di un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato, con conseguenze ambientali, economiche ed etico-sociali. La ristorazione è un ambito in cui lo spreco alimentare è ben presente; di seguito vengono elencate alcune azioni applicabili per ridurlo.

#### SPRECO ALIMENTARE E GESTIONE DELLE ECCELENZE

- Disponibilità della mezza porzione
- Disponibilità e offerta della "Doggy bag"
- Valutazione delle preparazioni che producono più scarto in cucina o che vengono lasciate nel piatto dai clienti
- Gestione delle eccedenze con associazioni di volontariato o adesione ad app antispreco

**ATS Brescia – Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia**

Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - [www.ats-brescia.it](http://www.ats-brescia.it)

Posta certificata: [protocollo@pec.ats-brescia.it](mailto:protocollo@pec.ats-brescia.it)

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980



- Raccolta differenziata degli scarti e degli avanzi

#### **DIETE SPECIALI**

- Presenza nel menù di piatti studiati ad hoc per l'utenza affetta da specifiche intolleranze e/o allergie (come da allegato II del Reg. UE 1169/2011)
- Il personale addetto alla preparazione, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti, oltre ad avere l'obbligo di osservare le corrette pratiche d'igiene (igiene personale, igiene degli alimenti e igiene dell'ambiente e dell'attrezzature), deve essere formato/aggiornato sull'argomento (rischio allergeni) nell'ambito della formazione in materia d'igiene alimentare e seguire le procedure specifiche previste nel manuale HACCP

**SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE DEI REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA**

Denominazione del locale \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_

Cognome e nome del Legale rappresentante/ Delegato / Esercente  
\_\_\_\_\_

Data di compilazione \_\_\_\_\_

REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ	Presenza		Non applicabile <sup>1</sup>
	SÌ	NO	
<b>TERRITORIALITÀ</b>			
Alimenti a filiera corta, biologici, DOP, IGP, ecc.			
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTI E COTTURE</b>			
Prodotti prevalentemente freschi o in alternativa surgelati			
Cotture semplici quali al cartoccio, al forno, alla piastra, al vapore, padella antiaderente ecc.			
<b>PRIMI PIATTI</b>			
Pasta con farine integrali, semi integrali o di altri cereali			
Presenza di cereali alternativi quali orzo, farro, grano saraceno, quinoa, ecc.			
Presenza di primi piatti conditi con verdure (o minestroni/passati/creme di verdure)			
<b>SECONDI PIATTI</b>			
Tra i secondi viene proposto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne – carni magre, preferibilmente bianche (es. pollo, tacchino, coniglio)</li> <li>• Pesce – pesce fresco e/ o surgelato e/o in scatola e/o affumicato</li> <li>• Uova – uova sode o in frittata con verdure</li> <li>• Formaggi – preferire formaggi Freschi (ricotta, mozzarella, robiola, primo sale, caprini, pecorini,</li> </ul>			

<sup>1</sup>Segnare la casella "Non applicabile" nel caso in cui il criterio indicato non sia utilizzabile nel vostro specifico locale.



REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ	Presenza		Non applicabile <sup>1</sup>
	SÌ	NO	
crescenza, stracchino) o parmigiano, grana			
Legumi (lenticchie, varie tipologie di fagioli, piselli, soia, ceci, ecc.) proposti come secondo piatto e non come contorno			
Legumi offerti come piatto unico (pasta e fagioli, riso e piselli, zuppa orzo e legumi...)			
<b>PANINI IMBOTTITI/BRUSCHETTE/PIADINE</b>			
Farciti con verdure fresche o cotte e un ingrediente a scelta tra: formaggi, affettati magri, uova o pesce conservato			
Senza salse, formaggi fusi e salumi contenenti polifosfati			
Utilizzo di piccola quantità di ricotta, yogurt o salse vegetali per rendere più appetibili le preparazioni			
<b>PIZZA</b>			
Presenza di pizza margherita, ortolana o marinara			
Pizza con farina integrale o altre farine (non raffinate)			
<b>INSALATONE</b>			
Verdura di stagione con legumi ed eventuale aggiunta di uno tra i seguenti ingredienti: formaggi, affettati, uova, pesce conservato			
Aggiunta di semi o frutta a guscio			
<b>OFFERTA DI VERDURA</b>			
Verdura di stagione o surgelata			
Verdura non sostituibile con il dessert (obbligatorio per le aziende aderenti alla Rete WHP)			
<b>FRUTTA</b>			
Offerta quotidiana di frutta fresca di stagione			
Frutta non sostituibile con il dessert (obbligatorio per le aziende aderenti alla Rete WHP)			
Macedonie, centrifugati, spremute senza l'aggiunta di zucchero, liquori, sciroppi o frutta sciroppata			



REQUISITI DELL'OFFERTA GASTRONOMICA CARATTERISTICHE DEL MENÙ	Presenza		Non applicabile <sup>1</sup>
	SÌ	NO	
<b>PANE</b>			
Pane a ridotto contenuto di sale (obbligatorio per tutti)			
Disponibilità anche di pane integrale o di altri cereali (farine non raffinate) (obbligatorio per tutti)			
Pane servito in abbinamento alla preparazione gastronomica			
Pane, pasta per pizza freschi, surgelati, congelati o conservati in atmosfera modificata, senza aggiunta di grassi animali e/o idrogenati			
<b>ACQUA</b>			
Proposta di acqua di rete			
<b>DESSERT</b>			
Dolci da forno semplici (senza farciture di crema, panna ecc.), sorbetti, gelati.			
<b>CONDIMENTI E INSAPORITORI</b>			
Sale iodato (obbligatorio per tutti)			
Olio extravergine di oliva			
Utilizzo di erbe aromatiche e spezie in sostituzione di sale e insaporitori			
Prodotti senza glutammato			
<b>PORZIONATURA</b>			
Porzionatura in linea con le indicazioni dei LARN			
Presenza della mezza porzione			

	Presenza		Non applicabile
	SÌ	NO	
<b>SPRECO ALIMENTARE E GESTIONE DELLE ECCEDEXENZE</b>			
Disponibilità e offerta della doggy bag			



	Presenza		Non applicabile
	SÌ	NO	
Valutazione delle preparazioni che producono più scarto in cucina o che vengono lasciate nel piatto dai clienti			
Gestione delle eccedenze con associazioni di volontariato o adesione ad applicazioni antispreco			
Raccolta differenziata degli scarti e degli avanzi			
<b>DIETE SPECIALI</b>			
Piatti senza glutine per celiaci			
Alimenti per intolleranze e allergie alimentari			





**"LA SALUTE A TAVOLA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE"**  
**SCHEDA DI ADESIONE**

Invio all'email **promozionedellasalute@ats-brescia.it**

Con l'adesione al progetto **"La salute a tavola: una scelta consapevole"** il sottoscritto, secondo la propria tipologia di attività, si impegna a:

- Garantire l'offerta esclusiva di pane a ridotto contenuto di sale, la disponibilità anche di pane integrale e l'utilizzo esclusivo di sale iodato
- Offrire piatti/pietanze che rispettino almeno il 50% dei requisiti applicabili indicati nella check list (non sono da considerare nel conteggio le sezioni relative a "spreco alimentare e gestione delle eccedenze" e "diete speciali")
- Comunicare all'ATS di Brescia (SSD Promozione della Salute) l'eventuale venir meno dei requisiti richiesti dal progetto

Denominazione del locale \_\_\_\_\_

Codice Fiscale/Partita IVA Codice ATECO \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Telefono Cell. \_\_\_\_\_

email \_\_\_\_\_

Locale associato a un'Associazione di categoria?      SI                      NO

Se sì, quale?

\_\_\_\_\_

*Dichiaro inoltre di autorizzare ATS Brescia a comunicare la presente adesione al progetto "La salute a tavola: una scelta consapevole" all'Associazione di categoria sopra dichiarata.*



Cognome e Nome del Legale rappresentante/Delegato/Esercente

---

Data \_\_\_\_\_

Firma e timbro  
\_\_\_\_\_

Informativa in ordine al trattamento dei dati:

Titolare del trattamento è ATS di Brescia nella persona del Direttore Generale – Legale Rappresentante pro tempore. Il Delegato al Trattamento dei dati è il Dirigente Responsabile della S.S.D. Promozione della Salute nel procedimento attivato per le seguenti finalità: creare una rete di esercizi che offrendo il pasto sano fuori casa, assumono un ruolo attivo di promotori di salute in quanto possono orientare e facilitare le scelte per il benessere del consumatore.

Il Responsabile della protezione di dati (DPO) è la ditta Liguria Digitale SpA che può essere contattata utilizzando i recapiti istituzionali dell'ente (ATS Brescia, mail Privacy.RPD@ats-brescia.it o pec [protocollo@pec.ats-brescia.it](mailto:protocollo@pec.ats-brescia.it)).

I dati sono conferiti per la finalità connessa al Progetto "La Salute a Tavola: una scelta consapevole" e alle relative e conseguenti attività informative, comunicative volte alla promozione dell'adozione e mantenimento di comportamenti favorevoli alla salute; la base giuridica di cui all'art. 2 ter del D.Lgs. 196/2003 è costituita dalla Legge di Regione Lombardia n. 33/2009, articolo 6 comma 3 lettera d) laddove attribuisce ad ATS la funzione di governo e diffusione dei programmi di promozione della salute, prevenzione, assistenza, cura e riabilitazione.

I dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e comunque entro i limiti temporali di cui al vigente Massimario di Scarto.

Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali è revocabile ed in qualsiasi momento è possibile esercitare tutti i diritti di cui al Capo III Regolamento UE 679/2016, anche attraverso le modalità di cui Regolamento aziendale consultabile sul sito di ATS Brescia: <https://www.ats-brescia.it/esercizio-dei-diritti-degli-interessati-privacy>.

L'informativa completa è pubblicata sul sito web di ATS di Brescia <https://www.ats-brescia.it/privacy>