



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA – TERRITORIO VAL D’ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

email: segreteria.istruzione@comunita.valledeilaghi.tn.it

tel. 0461 340172

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NELL’AMBITO DELLA GESTIONE ASSOCIATA DEI SERVIZI
LEGATI ALLA FUNZIONE DELL’ASSISTENZA SCOLASTICA TRA LE
COMUNITÀ DELLA VALLE DEI LAGHI E DELLA VALLE DI CEMBRA
E IL TERRITORIO VAL D’ADIGE
NEL RISPETTO DEI CAM MINISTERIALI PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

CIG: _____

Piano alimentare

Indice generale

1. REQUISITI E DEFINIZIONI.....	4
2. CALENDARIO DI STAGIONALITÀ.....	8
3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	11
GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE.....	12
CARNI AVICOLE.....	12
CARNI BOVINE.....	13
CARNI SUINE.....	15
GRUPPO 2: PESCE FRESCO E PESCE SURGELATO/CONGELATO.....	17
GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI.....	19
GRUPPO 4: SALUMI.....	21
GRUPPO 5: UOVA.....	24
GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE.....	25
GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI.....	26
FRUTTA.....	26
VERDURA FRESCA.....	27
FUNGHI.....	28
LEGUMI SECCHI.....	28
LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE.....	28
GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA.....	29
GRUPPO 9: FARINE E CEREALI.....	30
GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO.....	32
GRUPPO 11: OLI ALIMENTARI E CONDIMENTI.....	33
GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE.....	34
GRUPPO 13: DOLCI.....	35
GRUPPO 14: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI.....	36
GRUPPO 15: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.....	37
GRUPPO 16: ACQUA E BEVANDE.....	38
ACQUA.....	38
4. GRAMMATURE.....	39
5. MENÙ.....	40
STRUTTURA DEL MENÙ.....	40
Secondo ciclo di istruzione.....	40
ELABORAZIONE DEL MENÙ.....	40
VARIAZIONI AL MENÙ.....	41
AZIONI DI MIGLIORAMENTO.....	42
6. DIETE PARTICOLARI.....	43
PRONTUARIO DIETETICO.....	43
7. MODALITÀ OPERATIVE.....	44
PARTE GENERALE.....	44
8. PREPARAZIONE DEI PASTI.....	46
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	46
LAVORAZIONI.....	47
PASTI TRASPORTATI.....	47

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Regolamento UE n. 2073/05.
- È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con *shelf life* inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Sono interessati da tali principi:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e semi per la coltivazione.

I prodotti biologici (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE».

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalle norme dell'Unione europea o nazionali in vigore.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine è “*il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:*

- *originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;*
- *la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;*
- *la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata*” (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 61/2010).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è “*il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:*

- *come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;*
- *del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;*
- *la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata*” (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 61/2010).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal Regolamento UE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una “specificità” legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati nel Capitolato speciale d'appalto – Parte tecnica.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della Legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante “*Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari*”.

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli “*le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo*” e sono presenti all'interno dell’“*Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole e forestali (D.Lgs. n. 173/1998, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

I prodotti di filiera trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Trentino. I prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27/2017, al paragrafo “*Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint*”: L’art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i “prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell’impatto della filiera produttiva sull’ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo”. L’art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l’altro, il concetto di “«a basso impatto ambientale» … individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia”. A seguito della novella legislativa di cui all’articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all’Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell’Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l’autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali”.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

L’agricoltura sociale (di cui alla Legge 381/1991) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l’azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell’interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell’azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l’Unione europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell’ambiente, nonché garanzia dell’approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 – Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 – Norme per favorire l’attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla Legge 109/1996.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il commercio equo e solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio equo e solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del commercio equo e solidale, secondo la “*Carta italiana dei criteri del commercio equo e solidale*” sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del commercio equo e solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

Possono essere ricompresi fra i prodotti di qualità riconosciuta e certificata i seguenti prodotti o categorie di prodotti agroalimentari: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT e, comunque, quei prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondono a caratteristiche definite da specifici disciplinari e che sono sottoposti a controllo e verifica di conformità ai predetti disciplinari da parte di Organismi di certificazione e attestazione riconosciuti.

2. CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Di seguito si riporta il calendario di stagionalità elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, che potrà essere ulteriormente dettagliato dai concorrenti in sede di offerta tecnica.

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

GENNAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca

FEBBRAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca

MARZO

FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi

VERDURA: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci

APRILE

FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere

VERDURA: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco

MAGGIO

FRUTTA: amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, bietola, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco

GIUGNO

FRUTTA: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciola, pesche, prugne, ribes, susine

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine

LUGLIO

FRUTTA: albicocche, anguria, ciliegie, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina

VERDURA: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

AGOSTO

FRUTTA: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'India, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

SETTEMBRE

FRUTTA: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'India, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine

OTTOBRE

FRUTTA: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'India, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca

NOVEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli

VERDURA: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

DICEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, DOP, IGT, STG, a basso impatto ambientale, a filiera corta, a filiera trentina, a filiera interamente trentina, da produzione integrata, da commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, da agricoltura sociale si richiamano le indicazioni riportate al paragrafo 1 del presente documento.

Ove non indicato in termini tassativi, è lasciata all'appaltatore la formulazione delle proposte circa la qualificazione dei prodotti che lo stesso si impegna a fornire.

La proposta formulata dovrà rispettare i ogni caso i requisiti minimi di cui al Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliori rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto dal disciplinare di gara e dal documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte".

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLI ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: DOLCI

GRUPPO 14: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 15: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 16: BIBITE E BEVANDE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei Regolamenti europei n. 1906/1990 e 1538/1991 (e successivi atti integrativi).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso-metatarsica).

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la refrigerazione, al momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con

foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Regolamento UE n. 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità. In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi di D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26.08.2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta apposta in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione delle stabilimenti riconosciuti UE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia UE (Regolamento UE n. 103/2006 e n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- filetto
- girello

- noce
- fiocco.

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia UE (Regolamento UE n. 103/2006 e n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- muscolo
- spalla
- sottospalla.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate in Italia o in uno Stato dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Regolamenti UE n. 852/2004 e n. 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs. 109/1992, del D.Lgs. 181/2003 e del Regolamento UE n. 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta apposta in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro"
- data di confezionamento
- peso netto
- modalità di conservazione
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto UE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento
- codice di tracciabilità
- stato di nascita ("nato in")
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in").

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e del Regolamento UE n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e D.Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostata in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita
- stato fisico del prodotto
- denominazione e sede del produttore
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro"
- data di confezionamento
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
- peso netto
- modalità di conservazione
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimenti riconosciuti CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento, Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e Regolamento UE n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE FRESCO E PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 o, se extracomunitario, a questo equiparato, e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, deliscato, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D.Lgs. 110/1992 e Regolamento UE n. 16/2012).

Il prodotto fornito deve essere costituito da filetti di trota/trota salmonata, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (*gadus morhua*), filetti di pesce persico, filetti di cernia oppure nasello (*merluccius merluccius*), pesce spada, branzino, orata, palombo, salmone, tonno, dentice in tranci e prodotti precucinati di origine animale del tipo “bastoncini di pesce” o “nuggets” realizzati con merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o nel Pacifico.

I bastoncini impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 g e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992, Regolamento UE n. 104/2000, art. 4, Reg. 2065/01/CE). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un’etichetta appostata in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D.Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D.Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”
- percentuale di glassatura (considerata tara)
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale)
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato)
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altro operatore, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e Regolamento UE n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< -18° C) per tutta la durata del trasporto.

MISTO PESCE PER RISOTTO/CONDIMENTO CONGELATO O SURGELATO

È richiesta la fornitura di cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della polpa deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare: odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza della polpa soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

Grana Trentino

Prodotto conforme al D.P.R. 1269/1955 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il Grana Trentino in confezioni da g 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (o fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine presso lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria, Asiago, Fontal, Casolet, Vezzena.

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%. Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Gorgonzola dolce

In forme, preparato con latte pastorizzato. Deve essere a denominazione di origine, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269.

Grasso minimo 48% su sostanza secca.

Emmenthal

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri. Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 45%.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna.

Panna fresca

Sono richieste confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte: Proveniente da crema di latte:

- panna da cucina a lunga conservazione, con grasso compreso tra il 20% e il 25%;
- panna da montare pastorizzata e a lunga conservazione, con grasso compreso tra il 30% e il 35%;

Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

Yogurt alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza

separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole. Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

Gelato

È richiesto in gusti vari con crema o alla frutta in confezioni catering o monodose preconfezionate.

Può essere richiesto anche prodotto artigianalmente con latte fresco pasteurizzato.

Latte UHT intero

Deve essere di provenienza italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente trentina in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPO 4: SALUMI

Tutti i salumi devono essere prodotti o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs. 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e D.G.R.T. 1878/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21.09.2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

1. assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
2. sufficiente resistenza alla compressione;
3. colore rosa, eventualmente tendente al rosa
4. cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
5. il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso;

b) al taglio:

1. tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
2. gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
3. colore tendente al rosa;
4. la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

Prosciutto crudo di Parma e prosciutto crudo San Daniele a denominazione tipica

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme a quello originale del Consorzio.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge 13 febbraio 1990, n. 26:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Potrà essere richiesto anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

Prosciutto crudo disossato (sottovuoto)

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento UE 29.4.2004 n. 853/2004. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla L. 13.2.1990 n. 26 e dal D.M. 15.2.1993 n. 253 relativi alla tutela della denominazione di origine. Vi deve essere un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose. Il prodotto deve essere contrassegnato con la denominazione “Prosciutto di Parma” o con la denominazione “Prosciutto di San Daniele”, secondo le norme per i prodotti a denominazione di origine.

Affettato di tacchino

L’affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore e sapore tipico, con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monodosico; sono ammessi i seguenti ingredienti: fesa di tacchino almeno all’85%, acqua, sale, aromi, conservante: nitrito di sodio.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal D.P.R. 327/1980, D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e ss. mm.ii.

Speck IGP

Ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposta ad affumicatura e a una breve stagionatura con sale e spezie, in appositi locali, mantenuti a una temperatura non superiore ai 20°C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente tra i 4 e i 6 mesi. Ha forma appiattita e allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. CE 2081/92, Legge 526/1999, D.M. 10/09/1999). In etichetta dovranno essere esposte le informazioni di cui al Reg. CE 1169/2011.

Salsiccia, lucanica e pasta di lucanica

Conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e devono provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.Lgs. n. 537/1992.

Devono essere di puro suino. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

L’impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Da utilizzare principalmente in preparazioni cotte, come canederli, condimenti, preparazioni tipiche del territorio.

Salami stagionati

Devono essere conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.Lgs. n. 537/1992. Deve essere dichiarato il tipo di salame. Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Bresaola

Il prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), derivato dalle cosce di manzo o vitellone, deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Prodotto di odore e sapore tipico, realizzato secondo buona tecnica industriale. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, con limitata presenza

di grasso interstiziale. Il colore deve essere rosso rubino. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo UE ai sensi del Regolamento UE 29.4.2004 n. 853/2004.

Mortadella IGP

La mortadella IGP, di puro suino, è un insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato. Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli nobili (carne e lardelli di elevata qualità), triturati adeguatamente al fine di ottenere una pasta fine.

Il sapore è pieno e ben equilibrato. Una volta tagliata, la superficie della mortadella deve presentarsi vellutata e di colore rosa vivo uniforme. La mortadella emana un profumo particolare e aromatico e il suo gusto è tipico e delicato.

Non devono essere presenti polifosfati aggiunti.

Pancetta affumicata tesa

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.Lgs. n. 537/1992. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura deve essere dichiarata.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964.

Würstel senza pelle

Devono essere conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.Lgs. n. 537/1992. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

GRUPPO 5: UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Uova pastorizzate

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albumine) in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4°C. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7
- secco 23% min
- proteine 11% min
- lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)
- steroli 0.4+-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

Uova fresche di gallina con guscio

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 g (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Regolamento UE n. 2295/2003, Regolamento UE n. 1234/2007, D.Lgs. n. 267/2003.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albumine chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- denominazione dell'operatore economico che ha effettuato il confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

Genere verdure surgelate

Le tipologie consentite sono: carote, fagiolini, piselli extra fini, spinaci, bietole, broccoli, verdure per insalata russa (patate, carote, piselli), finocchi, cuori di carciofi, patate tonde novelle, cavolini di Bruxelles, fiori di cavolfiore, melanzane, fagioli verdi, verdura mista per minestrone.

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza italiana o dell'Unione europea, fatta eccezione per la banana e l'ananas.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successivi atti integrativi e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Le varietà richieste sono le seguenti: **albicocche, ciliegie, fragole e piccoli frutti** (ad esclusione di fragole di bosco), **kiwi, cachi, mele** (devono essere di almeno tre varietà differenti: Golden, Red Delicious, Stark, Gala, Fuji, etc.), **meloni, angurie, susine/prugne, uva** da tavola (varietà Regina, Italia), **pere** (devono essere di almeno tre varietà differenti: Kaiser, Abate, Williams, Conference, etc.), **pesche e pesche noci** a pasta bianca o gialla.

Banane e Ananas

Devono essere certificati Fairtrade del commercio equo-solidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

Sono richiesti: **arance** (almeno di tre varietà differenti: Tarocco, Valencia, Moro, Navel), **limoni, mandarini o clementine, mapo**.

Frutta secca

È richiesta la seguente frutta secca: arachidi, anacardi, noci, pinoli, mandorle, nocciola, prugne secche snocciolate, fichi, albicocche, uva sultanina.

La frutta secca non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali, salvo diversa richiesta. Devono essere assenti muffe e corpi estranei.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza italiana o comunitaria
- conforme ai Regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive integrazioni e D.M. 27.01.1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti

Pomodori

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 g e superiore a 200 g. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

Zucca

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

Carote

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcate.

Patate

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione trentina. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

Cipolle

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Aglio

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Scalogno

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Porri

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

Cavolfiore

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Broccoli

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

Carciofi

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

FUNghi

I funghi delle diverse varietà (porcini, finferli, champignon, ecc.) devono essere preferibilmente freschi o secchi. I funghi porcini secchi devono essere di categoria Extra, in base al D.M. 9/10/1998.

LEGUMI SECCHI

Fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole"; tutti i prodotti devono essere di provenienza nazionale o dell'Unione europea, forniti in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, nazionali o dell'Unione europea.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzetti, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n. 428 dell'11.04.1975);
- i frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro;
- il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

Possono essere richiesti i seguenti prodotti:

- doppio concentrato di pomodoro (anche confezione catering);
- pomodori pelati (anche confezione catering). I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco;
- polpa di pomodoro (anche confezione catering). Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee;
- passata di pomodoro. Deve essere ottenuta da frutti perfettamente maturi, in buono stato di conservazione, possono essere aromatizzati esclusivamente con basilico. Devono presentarsi di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi. La passata deve essere cremosa, densa, della giusta acidità, con assenza di bucce e semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo;
- pomodori essiccati in olio extravergine di oliva.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo “yellow finn”, di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. È richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9: FARINE E CEREALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pasta di semola

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (Legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l’acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell’utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

Pasta all’uovo

Conforme a quanto sopra ma all’uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 g di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

Riso

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e del tipo arborio, parboiled, integrale, vialone nano, carnaroli. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immersione in acqua bollente, senza che i chicchi subiscano eccessiva alterazione di forma. Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti, insalate di riso, minestre).

Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

Altri cereali

Può essere richiesto l’utilizzo di cereali di tipo integrale per i quali è necessario orientarsi all’utilizzo del prodotto di coltivazione biologica. Saranno richieste confezioni varie di:

- orzo perlato;
- farro;
- miglio;
- avena;
- quinoa.

Le confezioni devono essere pulite e integre.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità e italiana: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastrì di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

FARINE DI CEREALI

Tutte le confezioni dei prodotti sotto elencati devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento, costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

Sono richieste confezioni varie di:

- farina di grano tenero tipo “0” o “00”. Deve essere di grano tenero, del tipo “0” oppure “00”, a seconda delle richieste, non deve contenere più del 14,5% di acqua. Deve essere conforme alle disposizioni di legge ed in particolare a quelle previste dalla Legge n. 580/1967;
- semola di grano duro per semolino in brodo;
- fiocchi di cereali di mais o di avena. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore il sapore ed il colore devono essere tali da indicare la freschezza del prodotto. Si richiede etichetta nutrizionale;
- fecola;
- crema di riso.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere freschi di patata, di semolino oppure di pane, di spinaci, spätzle, alla parigina, di zucca, oppure canederli e strangolapreti. Salvo diversa indicazione, devono essere interamente preparati presso i centri di cottura di cui all'Allegato TA al Capitolato speciale d'appalto – Parte tecnica.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane, in ogni caso prodotto a meno di 70 km dal luogo di consumo, dovrà essere preparato con farina proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo UE”, acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/1967 e dal D.M. 05.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere fornito in filoni del tipo toscano “affettato” da 1 kg e/o prodotto in pezzi da 50-100 gr (panini). La somministrazione andrà calibrata in base alla fascia di età cui è destinata, nel rispetto delle grammature i cui al successivo paragrafo 4.

Possono essere richiesti tipi di pane diverso:

- pane tipo "0" all'olio di oliva;
- pane tipo "0" allo strutto senza sale aggiunto;
- pane multicereali con farina tipo "0" di grano tenero, farina di mais, farina di soia integrale, farina di avena, farina di segala, farina di orzo, olio extra-verGINE di oliva;
- pane integrale;
- pane al latte.

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRISSINI MONOPORZIONE

Può essere chiesta la distribuzione di grissini, in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di gr. 15 circa, preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia ed in particolare: farina di frumento tipo "0" o "00" o integrale, oli o grassi vegetali (olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di arachide, olio di mais, olio di girasole), estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate.

GRUPPO 11: OLI ALIMENTARI E CONDIMENTI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato, di produzione nazionale, deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0,6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee. Sulla confezione deve comparire la dicitura "spremitura a freddo".

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

ACETO DI VINO BIANCO O ACETO DI MELE

La sua acidità totale, espressa in acido acetico, deve essere compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri, l'alcool etilico non superiore al 4% in volume. Oltre alla confezione catering deve essere prevista la bottiglia da 250-300 ml per il servizio al tavolo e la confezione monodose per il servizio pasti esterni al refettorio o eventuali diete.

ACETO BALSAMICO

Di aspetto limpido e brillante, colore bruno e intenso, sapore agrodolce ed equilibrato, odore leggermente acetico e delicato, durevole, con eventuali note legnose, densità non inferiore a 1,10g/ml; estratto secco netto: minimo 34 gr/l. Deve essere disponibile in confezioni di peso non superiore a 300 ml.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttive della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. È vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale deve essere presentata la relativa campionatura e scheda tecnica.

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono essere privi di frammenti di gusci
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

SALSE

Potrà essere richiesta la preparazione di salse per condire insalate crude e insalatone.

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, coriandolo, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta, zafferano, curry, curcuma e altre spezie in polvere.

I prodotti, di buona qualità, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13: DOLCI

DOLCI

Da proporre almeno una volta al mese, devono essere di semplice preparazione e con basso contenuto di zucchero. Non è ammesso l'uso di grassi animali diversi dal burro e nemmeno di grassi e oli idrogenati. A titolo esemplificativo i dolci devono essere a rotazione i seguenti:

- torta di yogurt;
- torta alla frutta;
- torta di carote;
- strudel;
- crostata;
- rotolo alla marmellata;
- gelato confezionato e monoporzione.

È ammessa la preparazione di altri tipi di dolci, previo accordo.

Salvo diversa indicazione, devono essere interamente preparati presso i punti cottura messi a disposizione dalla Stazione appaltante.

GRUPPO 14: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Regolamenti UE n. 852 e n. 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento ai Regolamenti UE n. 1169/2011 e n. 41/2009.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati ai sensi del D.Lgs. 111/1992
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione “senza glutine”.

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500. Può essere prevista la fornitura di pizza senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro, budino, gelato e yogurt alla frutta.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Prosciutto cotto, salumi e insaccati senza glutine

Condimenti e salse senza glutine

GRUPPO 15: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Ogni volta che sono presenti nel menù:

- banana;
- ananas;
- cioccolato al latte/fondente
- cacao in polvere.

GRUPPO 16: ACQUA E BEVANDE

ACQUA

Per il servizio al tavolo l'acqua deve essere servita in brocche di dimensioni variabili, infrangibili, lavabili in lavastoviglie.

In caso di pranzo con cestino da viaggio o altri eventi potrà essere richiesta la fornitura acqua oligominerale in bottiglia di plastica da 0,5 lt.

SUCCHI DI FRUTTA E ALTRE BEVANDE

Succhi e nettare di frutta devono essere prodotti con frutti provenienti da piantagioni coltivate in modo integrato, biologico o biodinamico. Senza zuccheri aggiunti, devono risultare dolcificati esclusivamente con zucchero, miele e dolcificanti naturali.

Il succo di mela deve essere ottenuto da succo naturale, concentrato o purea di frutta; il succo e/o purea di frutta è pari al 100%.

Eventuali altri succhi di frutta devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta senza zuccheri aggiunti; il tenore minimo di succo e/o in purea è pari al 40-50% di frutta. Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti artificiali, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate. Devono essere fornite nei gusti: pesca, pera, albicocca, ananas, arancia, fragola, pompelmo, ecc...

Gli unici additivi consentiti sono: acidificante acido citrico e antiossidante acido ascorbico.

Il confezionamento può essere in bottiglia o tetra pack multi o monodose.

4. GRAMMATURE

Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che “*il pranzo deve apportare circa il 35%-40% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie e 850-1150 Kcal per i ragazzi delle scuole superiori ed universitari (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell’età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati*”.

L'appaltatore dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate conformi ai L.A.R.N. aggiornati per diverse fasce di età.

Grammature	scuola secondaria di secondo grado 15-18 anni
alimenti	grammi
pasta o riso o altri cereali per primo piatto asciutto	90-100
gnocchi di patate o di pane	220-250
pizza (porzione farcita) lasagne	300
polenta cotta	360-400
pasta o riso o altri cereali per primo piatto in brodo	40
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	25
pane	70
carne	80-100
pesce	100-120
formaggio fresco (mozzarella)	80-100
formaggio stagionato	50
prosciutto	50
uovo	n. 1
contorno di verdura cruda	50
contorno di verdura cotta	150
legumi secchi per piatto unico vegetale	60
legumi freschi per piatto unico vegetale	150
contorno di patate (con primo in brodo)	200
frutta	150
olio	25
grana	5

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento. Qualora l'appaltatore intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta alla stazione appaltante presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della medesima.

5. MENÙ

Il pasto deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) essere preparato utilizzando le derrate alimentari e i semilavorati di cui al paragrafo 3;
- 2) essere preparato secondo le Buone Prassi Igieniche nel rispetto di quanto indicato nelle specifiche procedure di preparazione, conservazione, cottura, trasporto e somministrazione;
- 3) fornire gli apporti calorici e nutrizionali sulla base delle grammature, differenziate per le diverse fasce di età dei principali gruppi di alimenti, riportate al paragrafo 4.

Per rispettare la stagionalità, tenendo conto anche della produzione locale e delle consuetudini, e per offrire un menù il più possibile vario che soddisfi sia le esigenze nutrizionali che di gusto degli utenti, i menù proposti per ogni anno scolastico (da settembre a giugno) dovranno essere preparati con rotazione di almeno cinque settimane e diversi per il periodo autunno/inverno e primavera.

Le preparazioni, in generale, devono essere semplici, curate, prive di grassi superflui, con uso limitato di panna o altri ingredienti che possono neutralizzare il reale e genuino gusto del piatto; tutti i piatti devono essere semplici e di facile digeribilità. ~~Devono essere scelte carni tenere o facili da tagliare, anche in considerazione del fatto che i bambini, specialmente nei primi anni del primo ciclo di istruzione, faticano a maneggiare le posate.~~

Sono da preferire spezie e aromi facilmente digeribili (limitare pepe, peperoncino, ecc.....), è vietato l'uso di soffritti iniziali ed insaporitori vari, ad eccezione delle spezie.

~~La preparazione dei pasti deve avvenire, dove possibile, nelle cucine interne ai singoli plessi scolastici; di ogni piatto preparato deve essere conservato il "piatto campione" (150 gr di prodotto) compresi i pasti frullati ed eventuali alternative (purché esito di lavorazioni) da conservare in freezer per 72 ore. Non è consentita la preparazione di pasti o semilavorati per utenti non autorizzati.~~

STRUTTURA DEL MENÙ

Secondo ciclo di istruzione

Il menù del pranzo deve essere strutturato nel seguente modo:

- primo piatto, fra tre alternative;
- secondo piatto, fra tre alternative;
- due contorni di verdura di stagione, normalmente uno cotto (almeno due alternative) e uno crudo;
- pane fresco, a rotazione andranno proposti diversi tipi di pane;
- a scelta, frutta fresca, yogurt o dessert.

Almeno una volta a settimana va proposto un piatto unico a base di cereali e legumi oppure a base di cereali insieme ad alimenti proteici di origine animale. Quando è previsto il piatto unico deve comunque essere garantita un'alternativa con almeno due primi e due secondi.

In alternativa al menu a *self service*, lo studente potrà optare per un menù “*fast*” composto alternativamente da:

- pizza o piadina farcita o panino imbottito (oppure hot dog o hamurger), per cui è richiesta varietà di prodotti nella preparazione, con aggiunta di verdure grigliate o insalata/pomodoro, frutta o yogurt o dolce, a scelta;
- insalatona farcita, per cui è richiesta varietà di prodotti nella preparazione, condimenti monodose o salse, un panino, frutta o yogurt o dolce, a scelta.

In occasione di ricorrenze (es. Natale, Carnevale, Pasqua) e di altre occasioni particolari (es. fine anno scolastico), potranno essere richiesti menu speciali “a tema”, e dovranno sempre essere proposti dolci caratteristici, fatte salve le esigenze dietetiche particolari.

ELABORAZIONE DEL MENÙ

Le proposte di menù, unitamente al ricettario con l'evidenza degli allergeni, devono essere presentate per l'approvazione da parte dell'Ufficio Istruzione della Comunità della Valle dei Laghi entro il mese di luglio precedente l'anno scolastico di riferimento, comprensive delle varianti relative alla gestione

delle diete speciali. L’Ufficio potrà avvalersi, nell’assolvere il suddetto compito, della consulenza di un esperto in dietetica e nutrizione, appositamente nominato.

Il ricettario di cui sopra deve contenere le ricette dei singoli piatti, gli ingredienti utilizzati, le grammature relative al peso a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, il corrispondente peso del piatto pronto al consumo, il procedimento di preparazione del pasto, gli allergeni contenuti in ogni piatto anche in traccia. Le grammature devono fare riferimento alle tabelle nutrizionali riportate al paragrafo 4 e gli ingredienti da utilizzare per comporre la specifica ricetta dei diversi piatti devono essere tra quelli riportati al paragrafo 3.

Si forniscono di seguito alcune indicazioni di massima per l’elaborazione del menu stagionale:

- utilizzare anche cereali diversi (farro, orzo, mais, ecc.) nella preparazione dei primi piatti;
- proporre, almeno una volta alla settimana, il primo piatto asciutto con sughi a base di verdura (zucchine, broccoli, verdure miste ...);
- inserire, almeno una volta alla settimana, piatti tipici della tradizione;
- inserire, almeno nel menu autunnale e invernale, primi piatti in brodo come minestre, creme e passati di verdure e/o legumi con aggiunta di cereali (pasta, riso, orzo, farro, ecc. o crostini di pane);
- proporre le patate solo come contorno, evitando di utilizzarle come ingrediente in altre preparazioni (es. polpette) se non per il minimo necessario;
- prevedere la fornitura di più tipologie di pane, meglio se a ridotto contenuto di sale (\leq all’1,7% rispetto alla farina) e non addizionato di grassi;
- variare il più possibile la frutta fresca di stagione, prevedendone almeno 3 tipologie diverse nell’arco della stessa settimana;
- prevedere almeno una volta a settimana un fine pasto (quando non somministrato come spuntino a metà mattina) diverso rispetto alla frutta.

VARIAZIONI AL MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con la stazione appaltante. Sarà facoltà della stazione appaltante ed eventualmente dell’appaltatore proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni anche in relazione al grado di accettazione da parte dell’utenza, desunta dalle iniziative di monitoraggio degli scarti di cui all’art. 7bis del Capitolato speciale d’appalto – Parte tecnica, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda provinciale per i Servizi sanitari, Servizi di dietetica e simili), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

In caso di inserimento di nuovi piatti nel menù scolastico, modifica della ricetta con variazione di alcuni ingredienti, nonché in caso di scarsa accettazione, dimostrato da eccessivo scarto nel piatto, l’Impresa, in accordo con la Stazione appaltante, deve attivarsi per mettere in atto dei “test di assaggio” per bambini e adulti, utilizzando schede di valutazione predisposte ad hoc, che tengano conto in particolare delle percezioni sensoriali degli utenti. Il *panel test*, costituito da adulti e bambini appartenenti a una classe campione della Scuola primaria e una classe campione della Scuola secondaria di primo grado per ciascuno dei territori facenti parte della Gestione associata (in totale 6 classi), esprimerà il proprio giudizio o la preferenza in merito al nuovo piatto o alla ricetta modificata. I dati saranno raccolti in specifiche schede di gradimento che saranno valutate per la successiva predisposizione del piatto definitivo e la conseguente variazione del menu. Gli esiti del test di assaggio dovranno essere elaborati dall’Impresa e trasmessi alla Stazione appaltante entro 15 giorni dalla conclusione della prova. Dovrà inoltre essere prevista una sintesi annuale nella quale vengono riportati i piatti messi in discussione e le alternative proposte.

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per la stazione appaltante e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dall’appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante.

È consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere preventivamente comunicata e autorizzata dalla stazione appaltante.

In situazioni di emergenza prolungata, quali a titolo esemplificativo la situazione pandemica da Covid 19 tutt'ora in corso, l'Aggiudicataria, in accordo con la Stazione appaltante, dovrà essere disponibile a studiare un menù alternativo, che tenga conto delle variazioni introdotte (diverse modalità di servizio anche in ambienti aggiuntivi, esterni ai refettori, tempi differenziati di somministrazione, turni più frequenti, ecc.), mantenendo, per quanto possibile, la struttura di base definita per il menù convenzionale.

AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Nel corso dell'appalto potranno essere richieste alcune azioni di miglioramento anche con l'obiettivo di incrementare il consumo di alimenti favorevoli per la salute. Tali progetti educativi devono comprendere interventi di informazione e comunicazione, come meglio specificato agli artt. 7 e 7 bis del Capitolato Speciale d'appalto – Parte Tecnica, da sviluppare per favorire l'accettabilità del pasto e al contempo ridurre gli sprechi. La migliore riuscita dei progetti necessita di una strategia condivisa tra azienda di ristorazione, Scuola, Amministrazione competente e Azienda Sanitaria, ciascuna per il proprio ruolo.

6. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uova e simili) con indicazione degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- **celiachia** con indicazione circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali, avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con l'appaltatore per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. La stazione appaltante potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine;
- **particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, l'appaltatore si impegna a fornire menù alternativi, senza ulteriori oneri a carico della stazione appaltante. Per la celiachia e per le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. Non saranno presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere **religioso e/o etico** (ovvero dieta vegetariana, vegana o altro), previa richiesta scritta, l'appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con la stazione appaltante, entro i termini previsti dal precedente paragrafo.

Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto su quanto previsto nel presente paragrafo.

PRONTUARIO DIETETICO

Il prontuario dietetico è lo strumento che permette di scegliere in tempi brevi il pasto più idoneo per l'utente che non può consumare il menù standard.

L'impresa deve provvedere alla formulazione completa di un prontuario dietetico con le idonee caratteristiche tecniche per ogni tipologia di dieta speciale richiesta e deve essere redatto ed aggiornato con le stesse modalità e tempi del ricettario.

Il prontuario deve essere redatto in modo da garantire:

- articolazione adeguata (tipologia di diete previste);
- completezza (compresi calcoli bromatologici);
- semplicità e facilità d'uso (modalità di consultazione e utilizzo).

Il prontuario deve contemplare le casistiche previste dalle particolari tipologie di dieta richiesta dalle famiglie. I menù delle diete speciali devono essere predisposti con gli stessi criteri e tempistiche previste per il menù standard (rotazione di cinque settimane, con diversificazione per il periodo autunno/inverno e primavera) e risultare coerenti con il menù standard.

L'impresa deve dare la massima disponibilità ed attenzione ad accogliere le richieste di attivazione e/o sospensione delle diete speciali, evadendo le richieste entro due giorni lavorativi dalla loro presentazione.

Le diete devono essere disponibili per tutti gli utenti della ristorazione.

7. MODALITÀ OPERATIVE

PARTE GENERALE

L'Impresa provvede all'acquisto delle derrate da fornitori che devono essere qualificati e organizzati in modo tale da garantire la costanza di fornitura dei prodotti secondo le schede tecniche presentate ed il rispetto della normativa vigente in materia di trasporti e di conservazione delle merci.

La Stazione appaltante può procedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che devono dimostrarsi selezionate e di prima qualità. Nell'eventualità che la merce acquistata non sia ritenuta idonea, l'Impresa deve provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'Impresa alla quale è imputato ogni caso di alterazione.

In ogni caso, qualora le derrate, anche se accettate per ragioni di necessità ed urgenza, si dimostrino non rispondenti ai requisiti previsti dal contratto, la Stazione appaltante lo comunica all'Impresa, attraverso una non conformità, e si riserva la facoltà di effettuare una trattenuta sul fatturato corrispondente al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi o alle pietanze con essi prodotte e fatto salvo un diritto di rivalsa per il maggior danno subito.

La consegna della merce proveniente dal centro di cottura e da qualsivoglia fornitore deve avvenire solo in presenza dell'operatore dell'impresa, perché sia verificata la quantità, la tipologia, la conformità anche con rilevazione delle temperature.

Di seguito alcune indicazioni operative specifiche, elencate a titolo esemplificativo, ma non esaustivo:

- le uova intere devono essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione in soluzione d'acqua acidulata;
- il formaggio da utilizzare grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui è consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- il formaggio da servire in fetta o a bocconcini deve essere completamente privato della crosta;
- gli spinaci, le bietole, le coste, la catalogna, e gli altri prodotti simili devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei;
- le verdure da utilizzare per la preparazione di frittate devono essere ben strizzate, tagliate finemente e passate al forno o in brasiera prima dell'utilizzo;
- lo scongelamento degli alimenti surgelati, quando necessario, deve avvenire esclusivamente trasferendoli per il tempo necessario in un frigorifero su teglia forata e relativa bacinella di raccolta. È vietato scongelare i prodotti a temperatura ambiente o con l'immersione in acqua;
- le carni acquistate in confezione sottovuoto devono essere conservate in frigorifero e con la confezione intatta; eventuali parti rimaste inutilizzate dopo l'apertura della confezione non possono essere congelate;
- tutti i prodotti conservati sottovuoto devono essere tolti dalla confezione originaria tra le due e le diciotto ore prima della lavorazione;
- gli alimenti da conservare nei frigoriferi devono essere accuratamente protetti (imballaggi chiusi, contenitori coperti, formaggi e salumi avvolti in pellicola ad uso alimentare) e con regolare etichettatura indicante la data di apertura del prodotto; il tempo massimo di utilizzo delle derrate rimaste deve essere previsto nel piano di autocontrollo e un'adeguata cartellonistica deve essere esposta nelle cucine;
- i cibi in legame caldo vanno mantenuti sempre ad una temperatura superiore a +65°C;
- i tempi di lavorazione e conservazione devono essere rispettati rigorosamente;
- tutti i rifiuti devono essere asportati dopo ogni ciclo di lavorazione;
- devono essere privilegiate cotture al forno, al vapore, ai ferri, alla griglia e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
- devono essere evitate le fritture, salvo preparazioni speciali concordate con la Stazione appaltante;
- le procedure di preparazione delle pietanze devono prevedere l'assaggio da parte del cuoco che le ha eseguite, con precise prescrizioni nel caso in cui il preparato risulti non servibile agli utenti;
- deve essere ridotto l'uso del sale e preferito l'uso di aromi vegetali;

- non devono essere riciclati gli oli di cottura;
- i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto;
- deve essere evitata la sovra-cottura di minestre, minestroni, verdure, pasta;
- la cottura delle verdure deve essere preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente, con tempi di cottura contenuti ed utilizzo preferenziale della cottura a vapore o al forno;
- l'eventuale uso di prodotti surgelati deve avvenire previa autorizzazione della Stazione appaltante;
- per le preparazioni si chiede l'utilizzo di uova extra fresche salvo specifici casi, concordati con la Stazione appaltante che consentano l'utilizzo di uova pastorizzate;
- è vietata ogni forma di riciclo;
- deve essere previsto un controllo quotidiano dell'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento;
- i prodotti a lunga conservazione tipo: pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, la parte eccedente di prodotto va travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio e di etichettatura, oppure devono essere richiuse accuratamente, riportando sulle stesse la data di apertura.

8. PREPARAZIONE DEI PASTI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

La distribuzione dei pasti, salvo laddove richiesto o specificato (es. diete speciali), deve essere sempre effettuata in multiporzione predisponendo gli appositi carrelli termici oppure utilizzando, per i pasti veicolati nelle altre strutture, dei dispositivi termici multiporzione.

Il servizio deve essere garantito indicativamente tra le ore 11.45 e le ore 14.30, secondo gli orari delle lezioni definiti dai Dirigenti scolastici.

I menù dovranno essere esposti all'ingresso della struttura. L'impresa deve rendersi disponibile ad implementare le funzionalità del sistema di gestione informatizzata delle presenze, condividendo il menù in formato digitale. I menù devono sempre indicare il tipo di pesce e di carne utilizzati (es. manzo, vitello, trota ecc.).

Carne e pesce

Le carni o il pesce proposti al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se pre-porzionati, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- la macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate ed in tempi il più possibile ravvicinati al consumo. Non possono essere acquistate carni macinate;
- tutta la carne macinata per polpettine, polpettone, ricomposta e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitello, vitellone, manzo, suino, pollo, tacchino, coniglio ecc.) con un contenuto di parte grassa inferiore al 25%. Nella preparazione, non è permessa l'aggiunta di cartilagini, pelle, parti grasse o scarti provenienti da altri tagli;
- i tempi di produzione del servizio devono essere brevi: tra l'inizio delle preparazioni a crudo delle derrate e l'inizio della distribuzione non devono intercorrere più di quattro ore.

Verdure

Verdura cruda.

La verdura proposta al consumo deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto con espresso riferimento alla categoria commerciale.

Verdura cotta.

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

La verdura proposta al consumo cotta preparata con prodotti surgelati deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Dopo l'eventuale uso di disinfettanti è d'obbligo un accurato risciacquo.

Dolci

Di norma, i dolci devono essere prodotti in giornata, utilizzando dolcificanti naturali adatti anche ad un'alimentazione per diabetici.

Budino

Può essere confezionato fino a trentasei ore prima del consumo utilizzando latte fresco pasteurizzato intero o parzialmente scremato e preparato per budino.

Utilizzo di oli e grassi

Per le preparazioni e cotture va utilizzato olio extra vergine di oliva.

Per le eventuali frittura è consentito l'uso di olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Il burro può essere utilizzato solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente a crudo o riscaldato a basse temperature.

Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva o altri condimenti espressamente richiesti dalla Stazione appaltante.

LAVORAZIONI

È consentito anticipare le seguenti operazioni al giorno antecedente il consumo:

- pelatura di patate e carote da conservarsi refrigerate in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata;
- preparazione e cottura di torte non a base di creme, anche in vista della somministrazione come spuntino a metà mattina;
- preparazione e cottura di budini, anche in vista della somministrazione come spuntino a metà mattina;
- preparazione e cottura di arrosti, bolliti e brasati;
- preparazione e cottura di ragù di carne;
- preparazione di pasticcio;
- taglio e salatura delle verdure utilizzate per la preparazione di piatti quali melanzane alla parmigiana o grigliate.

Per le frittura (modalità di cottura residuale):

- usare molto olio e friggere pochi pezzi per volta;
- l'olio può essere utilizzato per un massimo di 3 ore, da registrare su apposita scheda;
- la temperatura di frittura deve essere controllata e registrata;
- è vietato riutilizzare lo stesso olio.

PASTI TRASPORTATI

I cibi vanno mantenuti a temperature superiori a +65°C o inferiore a + 4°/10°C sino alla somministrazione dell'ultimo piatto.

I contenitori dei pasti trasportati non devono essere aperti fino al momento della preparazione dei carrelli multiporzione o del consumo; i contenitori devono essere mantenuti in condizioni di integrità strutturale e funzionale. Il rispetto del parametro tempo/temperatura rappresenta il punto critico di questa fase.

Per quanto riguarda i pasti da consegnarsi in monoporzione (es. diete speciali), il rifornimento della linea di confezionamento dei contenitori da parte degli addetti deve essere organizzato in modo tale da garantire la massima rapidità di riempimento.

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi in multiporzione e/o monoporzione sono determinati dai requisiti tecnici e dallo stato di manutenzione degli stessi e, comunque, non possono superare il tempo massimo di due ore e mezza sia per il caldo che per il freddo.

Operazioni da effettuare prima e durante la preparazione e distribuzione dei pasti

- per le preparazioni dei pasti utilizzare guanti monouso in materiale idoneo alla lavorazione di alimenti;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nel ricettario e nelle rispettive tabelle dei pesi crudo e cotto che la Ditta dovrà fornire prima di iniziare il servizio;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati;
- le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto e dove possibile (nelle mense con servizio a *self service*), aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- il cibo avanzato di ritorno dai punti di distribuzione non può essere asportato né destinato ad altri usi.