

**COMUN GENERAL DE FASCIA**  
PROVINCIA DI TRENTO



**COMUN GENERAL DE FASCIA**  
*PROVINCIA DE TRENT*

**ALLEGATO 8) ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI DE PROCURA**

**N. 64/2024 DEL 22.08.2024**

**ENJONTA 8) TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI DE PROCURA**

**N. 64/2024 DAI 22.08.2024**



**Comun General de Fascia**

Strada di Prè de Gejia, 2 – 38036 San Giovanni di Fassa/Sèn Jan (Tn)

[pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it](mailto:pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it) [0462/764500](tel:0462764500)

# **CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL PRIMO E DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE NELL’AMBITO DEL TERRITORIO DEL COMUN GENERAL DE FASCIA NEL RISPETTO DEI CAM MINISTERIALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA (D.M. 65 DEL 2020)**

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO – PARTE TECNICA  
Allegato B – PIANO ALIMENTARE**

## **1.Premessa**

La documentazione di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, svolto nelle scuole primarie e le secondarie di I e II grado, vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente attraverso la determinazione delle prescrizioni per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica, la descrizione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva scolastica e la fornitura di derrate alimentari.

Si vuole altresì contribuire al raggiungimento degli obiettivi del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi, tramite la riduzione degli sprechi alimentari e la diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il presente documento è stato redatto in accordo al “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali

minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. n. 65 del 10/3/2020.

## **2.Considerazioni generali**

Tutti i prodotti alimentari impiegati per il regolare svolgimento del servizio di ristorazione devono essere conformi alle normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare. I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi e/o loro tossine, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana. I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel CSA e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Tutti i prodotti alimentari devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche di consistenza, odore, colore e sapore e non devono presentare segni di alterazione, putrefazione, deterioramento o decomposizione, o essere contaminati da materiale estraneo o essere inaccettabili per il consumo umano secondo l'uso previsto (art. 14 Reg. 178/2002).

Non sono ammessi prodotti alimentari che contengono:

- Additivi (edulcoranti, coloranti, conservanti, ecc. e additivi che possono influire sull'attenzione dei bambini) ad eccezione dei prodotti alimentari nei quali la presenza di conservanti sia limitata ai fini tecnologici della conservazione del prodotto specifico preso in considerazione e per i quali l'appaltatore dimostri la difficoltà di reperire sul mercato prodotti analoghi privi di determinati additivi (es.: prosciutto cotto - nitrati);
- Dolcificanti artificiali (es. aspartame, saccarina), zuccheri aggiunti quali: fruttosio, glucosio e loro derivati, sciroppo di mais;
- Esaltatori di sapidità (glutammato monosodico - E621) e non possono essere utilizzati per le preparazioni (dadi ed estratti per brodo);
- Strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dell'olio di oliva (es. colza), oli tropicali (es. palma e cocco); OGM.

Non sono ammessi prodotti di carne o di pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni effettuate da imprese diverse dell'appaltatore.

Sono ammessi prodotti alimentari non deperibili, refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla stazione appaltante previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata e documentata da parte dell'appaltatore.

Qualsiasi tipo di imballaggio (primario, secondario, terziario) non deve presentare segni di manomissione. Gli imballaggi primari devono essere sigillati all'origine, senza difetti, rotture o perdita di vuoto. Gli imballaggi secondari e terziari non devono essere insudiciati, bagnati, rotti o con segni di incuria nell'impilaggio in magazzino o palettizzazione. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne. Le

confezioni in banda stagnata devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni utilizzate esclusivamente nei centri cottura).

La degradazione delle materie prime è un processo graduale, quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità sensoriali e nutrizionali. È stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore con la data di scadenza/TMC.

Esempio: formaggi freschi - shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza. Robiola - con scadenza 10/10/2022, il prodotto deve essere consumato entro il 3/10/2022.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'appaltatore, prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla stazione appaltante allegando la scheda tecnica del prodotto che intende utilizzare, la quale, dopo valutazione della documentazione potrà dare il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

Su richiesta l'appaltatore dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come dichiarazioni dei produttori/importatori/distributori, schede tecniche e, se necessario, referti analitici.

### **3. Tipologie di prodotti alimentari**

- **Prodotti biologici:** sono i prodotti agroalimentari ottenuti mediante la produzione biologica o ad essa collegata conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 848/2018 e s.m.i., n. 279/2021 e s.m.i., D.lgs 23 febbraio 2018, n. 20.
- **Prodotti a indicazione di origine geografica (DOP - IGP - STG):** sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazioni di origine protette, di indicazioni geografiche protette e di specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Regolamento UE 1151/2012 e s.m.i..
- **Prodotti di montagna:** tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del Reg. UE 665/2014, in merito ai quali:
  - Sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
  - Nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.
- **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.):** prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante

norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

- Prodotti ortofrutticoli "SQNPI": ortofrutta coltivata secondo il "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata" Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art 2 commi 3-9 che ha istituito il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.
- Prodotti ortofrutticoli da produzione integrata: sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011). L'ortofrutta deve essere coltivata secondo le norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall'Organismo tecnico scientifico di produzione integrata.
- Prodotti zootecnici "SQNZ: Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica" è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro, aperto a tutti i produttori che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.
- Prodotti del Commercio Equo e Solidale, devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6- 0207/2006 approvata il 6 luglio 2006. In questa categoria sono ammessi i prodotti certificati Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.
- Prodotti ittici "MSC - Marine Stewardship Council" sono i prodotti della pesca certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile.

#### **4. Provenienza dei prodotti alimentari**

Per filiera agroalimentare si intende il sistema delle attività legate tra loro lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Per provenienza si intende il luogo di origine e/o di produzione del prodotto alimentare e/o della materia prima prevalente.

Definizioni:

- Filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).
- Chilometro zero (0) (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni").
- Prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.
- Filiera comunitaria, filiera italiana dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti: Unione europea, Italia, Provincia di Trento. Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici, per esempio, per la mancanza di alcune materie prime o ingredienti che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia o prodotto in Unione Europea). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine o certificati dal Sistema Qualità Nazionale (DOP, IGP, STG, PAT, SQNPI, SQNZ) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione o certificazione.

Nel caso in cui l'appaltatore avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.

Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte del singolo fornitore o di più fornitori, per mancata disponibilità sul mercato del prodotto richiesto.

La non reperibilità dei prodotti alimentari e/o delle provenienze previste, deve essere comunicata dall'appaltatore nei giorni antecedenti (almeno 48 ore - 2 gg) la somministrazione in modo tale da concordare con la stazione appaltante eventuali sostituzioni e/o variazioni di menù.

Per i prodotti ortofrutticoli e di origine animale in caso di mancata reperibilità del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'appaltatore dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:

- Biologico km0
- Biologico Italia filiera corta
- Biologico Italia
- SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNZ km0 (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- SQNZ Italia filiera corta (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- SQNZ Italia (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- Biologico Comunità Europea

## **5. Normativa di riferimento generale**

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e dell'Unione europea vigente, tra cui:

- Legge N° 283/1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- D.P.R. N° 327/1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli).

- Regolamento CE 853/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento UE 848/2018 (e s.m.i.) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
- Regolamento CE 279/2021 (e s.m.i.) della Commissione del 22 febbraio 2021 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne i controlli e le altre misure che garantiscono la tracciabilità e la conformità nella produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.
- Regolamento UE 543/2011 (e s.m.i.) norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo.
- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento CE 37/2005 (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati.
- Regolamento CE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari e alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- D.Lgs 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- D.Lgs. 18/2023 (e s.m.i.) Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Regolamento UE 1151/2012 s.m.i. per i prodotti tipici DOP - IGP e STG.
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

## **6.Criteri microbiologici e livelli massimi contaminanti chimici**

- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (e s.m.i.).
- Regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti

alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

- Regolamento UE 2023/915 (e s.m.i.) della Commissione del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006

## 7. Caratteristiche dei prodotti alimentari per categoria

### 1) FARINE, CEREALI E LORO DERIVATI – PRODOTTI DA FORNO

Tutte le farine impiegate per la produzione dei prodotti descritti in questo punto devono, se non specificamente indicato nelle schede, provenire da Italia, Unione Europea, USA o Canada.

#### FARINE, CEREALI E LORO DERIVATI

PRODOTTO	<b>Farina bianca tipo 00, 0, semola di grano duro</b>
Caratteristiche merceologiche	La farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo "00", "0", semola di grano duro. Deve possedere caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Non deve contenere corpi estranei parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

PRODOTTO	<b>Farina di mais</b>
Caratteristiche merceologiche	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.
Provenienza	Filiera italiana

PRODOTTO	<b>Pane all'olio BIO, pane integrale BIO, pane a ridotto contenuto di sale BIO e pane speciale per hamburger</b>
Caratteristiche merceologiche	Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente. Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti. Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate. La farina utilizzata per la produzione del pane deve provenire da grani rispondenti alle caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche per le farine. Nel caso del pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

	<p>É vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica, e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).</p> <p>Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro uniforme, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura</p>
	<p>con le mani (o al taglio). La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica.</p> <p>Caratteristiche sensoriali e pezzatura richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crosta dorata e croccante;</li> <li>• La mollica deve essere morbida;</li> <li>• Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;</li> <li>• Non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;</li> <li>• Panini da 50g.</li> </ul> <p>Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale. Il pane all'olio può contenere oltre gli ingredienti prima descritti olio di oliva o extra vergine di oliva in quantità compresa tra il 3-4%.</p> <p>Si richiede, nell'ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti ai fini di una corretta alimentazione, l'utilizzo del <b>pane con un contenuto di sale dimezzato</b> rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo "Guadagnare Salute", promosso dal protocollo d'intesa del 07/07/2009. Tale tipologia di pane potrà essere richiesta una volta alla settimana in sostituzione del pane comune.</p>
Provenienza	Il pane all'olio, il pane integrale e il pane a ridotto contenuto di sale devono essere a Km 0 e filiera corta

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pane grattugiato</b>
Caratteristiche merceologiche	Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. La farina utilizzata per la produzione del pane grattugiato deve provenire da grani rispondenti alle caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche per le farine. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto) e deve essere in confezioni da 250-500g.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Cereali in grani (orzo perlato, farro decorticato)</b>
-----------------	---

Caratteristiche merceologiche	Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita. Cereali richiesti: Farro decorticato: forma di chicco beige, assenza di odori sgradevoli. Orzo perlato: grani ovali marroni sbiancati, odore e sapore caratteristici.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

<b>PRODOTTO</b>	<b>Riso</b>
Caratteristiche merceologiche	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi o medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante. Il riso parboiled non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc., come da

	disposizioni legislative vigenti. Le tipologie richieste sono: - Parboiled - Riso integrale Varietà richieste: Arborio e Roma.
Provenienza	Filiera corta e km0
CAM	50% biologico

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pasta di semola di grano duro e pasta integrale BIOLOGICA</b>
-----------------	--

Caratteristiche merceologiche	<p>Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua. Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.</p> <p>Il prodotto non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.</p> <p>Avere umidità massima del 12,5%.</p> <p>La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente.</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.</p>
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pasta all'uovo secca (es. tagliatelle) - Pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata</b>
Caratteristiche merceologiche	<p><b>Pasta all'uovo secca:</b> Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge.</p> <p><b>Pasta per lasagne</b> - La sfoglia di pasta all'uovo per lasagne, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom e deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. La pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.</p>
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Gnocchi di patate sottovuoto o in ATM</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate (almeno 75% dell'impasto), senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.</p> <p>Non devono essere surgelati.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pasta fresca all'uovo ripiena in atmosfera modificata (es. ravioli)</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Avere umidità massima del 30%.</p> <p>Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'A. C.).</p>

	<p>Per i tortellini è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, noce moscata.</p> <p>Non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione di qualsiasi formato o tipologia.</p> <p>Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né altri esaltatori di sapidità.</p>
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia
Shelf-life	7 giorni rispetto la data di scadenza/TMC

### PRODOTTI DA FORNO

<b>PRODOTTO</b>	<b>Grissini all'olio di oliva</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Bastoncino di pasta di pane, croccante e con struttura friabile, senza mollica. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.</p> <p>Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili.</p> <p>Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.</p> <p>Confezioni monoporzione da 25g o da 15g.</p>
Provenienza	Filiera corta e Km 0

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pizza/focaccia/base per pizza</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prodotto deve essere fresco di produzione giornaliera.</p> <p>I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, di gusto gradevole, privi di odori estranei. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.</p> <p>Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia: farina di grano tenero, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.</p> <p>I prodotti, previo accordo con la stazione appaltante, possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multi-razione in base alle esigenze del servizio. Non è consentito l'utilizzo di pizze, focacce o basi per pizza surgelate/congelate.</p>
Provenienza	Filiera corta e Km 0

<b>PRODOTTO</b>	<b>Fette biscottate</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotto da forno ottenuto con acqua, farina di grano duro, olio di oliva o olio extra vergine di oliva, lievito, zucchero e sale. Sono consentite le farine di malto d'orzo e farine integrali.</p> <p>Devono presentare struttura omogenea, consistenza croccante e sapore dolce rispetto al pane.</p> <p>Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.</p> <p>I prodotti devono essere preconfezionati in confezioni multi-porzione o in confezioni monoporzione in base all'esigenza del servizio.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Crackers, schiacciatine e crostini</b>
Caratteristiche merceologiche	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, ottenuti con acqua, farina, olio extravergine di oliva, lievito. Non sono ammessi grassi animali, né grassi

	vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I crostini sono piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno, a temperatura molto bassa, in modo da ottenere una leggera doratura. I crackers non devono essere salati in superficie e i crostini devono essere privi di aromi. I crackers e le schiacciatine devono essere confezionati in monoporzione, i crostini confezionati in multi-porzione.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Corn flakes, riso soffiato</b>
Caratteristiche merceologiche	<p><b>Corn Flakes:</b> seme di mais, liberato dal germe e frantumato, cotto in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminato a scagliette e tostato</p> <p><b>Riso Soffiato:</b> ottenuto tramite preriscaldamento del chicco di riso, seguito da un aumento della pressione, e dall'introduzione di vapore acqueo surriscaldato, seguito poi da una drastica riduzione della pressione che provoca l'espansione dell'acqua presente all'interno del chicco e la sua conseguente trasformazione sia nella forma che nella consistenza, diventando così riso soffiato.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. Qualora richiesto, devono essere specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Devono essere utilizzate esclusivamente confezioni in multi-porzione</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Merendine confezionate: mini-cake, crostatine, muffin</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito e sale. Non utilizzare alimenti formulati con fruttosio, glucosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.</p> <p><b>Mini cake:</b> preparati con yogurt o con confettura di albicocca.</p> <p><b>Crostatina:</b> alla confettura.</p> <p><b>Muffins:</b> normali e al cioccolato.</p> <p>I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma o cocco o simili). Devono essere privi di coloranti.</p> <p>I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multi-razione.</p>
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Torte prodotte nel centro cottura e torte confezionate</b>
Caratteristiche merceologiche	Le torte devono essere preparate e porzionate il giorno stesso della somministrazione, utilizzando gli ingredienti specifici (farina, uova, zucchero, burro o olio extra vergine di oliva, lievito, sale, yogurt, cacao amaro in

	<p>polvere)  che devono avere le caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche.  Le torte confezionate devono avere le stesse caratteristiche e ingredienti delle torte preparate nel centro cottura.  Le torte richieste sono: Torta margherita, Torta allo yogurt o Torta margherita bicolore.</p>
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia (torte confezionate)

<b>PRODOTTO</b>	<b>Biscotti secchi</b>
Caratteristiche merceologiche	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Gli ingredienti principali devono essere: farina di grano tenero, zucchero o miele, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito.

	<p>Devono essere privi di coloranti, formulati senza fruttosio e sciroppi di glucosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio.  Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento.  Devono essere consegnati in confezione multi-porzione.  Quando richiesti devono avere un ridotto contenuto di zuccheri.</p>
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia

## 2) OLI E GRASSI

<b>PRODOTTO</b>	<b>Olio extra vergine di oliva</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Gli "Oli di oliva vergini" sono gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.  L'Olio di oliva extra vergine è l'olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria nell'articolo 75, paragrafo 2, Reg. UE 1308/2013;  Caratteristiche sensoriali: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico.</p> <p>Le confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni esterne/interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. L'olio deve essere confezionato in recipienti di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Su richiesta dell'A. C. deve essere fornito in confezione monodose.  Si tratta dell'unico olio ammesso e deve essere utilizzato come olio tecnologico e come condimento a crudo e per le cotture.</p>
Provenienza -	Filiera italiana

CAM	40% biologico
-----	---------------

<b>PRODOTTO</b>	<b>Burro/burro monoporzione</b>
	<p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/04.</p> <p>Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.</p> <p>Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500-1000g. Può essere richiesta la confezione monodose che deve essere di 10g.</p>
Provenienza	Filiera corta e km0

### 3) LEGUMI CONSERVATI/LEGUMI SECCHI/PRODOTTI DELLA SOIA

PRODOTTO	<b>Legumi conservati pronti all'uso</b>
Caratteristiche merceologiche	Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali laddove non sia possibile garantire l'assenza del rischio allergeni (glutine, soia, ecc.) nei legumi secchi. I legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale senza conservanti o altri additivi. La fornitura prevede: ceci, fagioli (borlotti o cannellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per il passato/minestra di legumi). L'utilizzo dei legumi conservati deve essere concordata preventivamente con la stazione appaltante ed esclusivamente in caso non sia possibile l'utilizzo del prodotto secco.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

PRODOTTO	<b>Legumi secchi</b>
Caratteristiche merceologiche	I legumi previsti sono: ceci, fagioli (borlotti o cannellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi). I prodotti devono essere: perfettamente integri, puliti, di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%), privi di infestazioni da parassiti, privi di muffe e privi di terriccio, di sassolini o di residui di diversa natura.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

PRODOTTO	<b>Farina di ceci</b>
Caratteristiche merceologiche	Ottenuta mediante macinazione particolarmente fine dei semi secchi di <i>Cicer arietinum</i> . Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologica

PRODOTTO	<b>Prodotti a base di soia: bocconcini di soia disidratati, fiocchi di soia, tofu</b>
Caratteristiche merceologiche	<b>Bocconcini di soia disidratati:</b> prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato. <b>Fiocchi di soia:</b> sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi per lo più polinsaturi, tra cui la lecitina, hanno un contenuto di sali minerali interessante (calcio, magnesio, ferro, potassio, fosforo) e vitamine del gruppo B. <b>Tofu o formaggio di soia:</b> Ottenuto dalla precipitazione delle proteine della soia deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli; deve essere fresco delicato e confezionato sottovuoto.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia

#### 4) PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTO	<b>Prodotti ittici (pesce) surgelati</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>I prodotti ittici somministrati devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p> <p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: nasello, cuor di nasello, merluzzo e cuore di merluzzo, halibut, filetti di platessa, palombo, sepioline.</p> <p>Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.</p> <p>Deve essere senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) *</p> <p><i>* Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza <math>\geq 10</math> mm oppure di diametro <math>\geq 1</math> mm in un campione di 1 Kg. La presenza di lisce di lunghezza <math>\leq 5</math> mm e di diametro <math>\leq 2</math> mm non è considerata difetto”.</i></p>
Provenienza - CAM	<p>Zona di pesca FAO 37 o FAO 27 – Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o</p>

	certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".
--	---

<b>PRODOTTO</b>	<b>Verdure surgelate e verdure miste per minestroni</b>
Caratteristiche merceologiche	Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche e devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate. Inoltre, non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; e la consistenza non deve essere legnosa né apparire disfatta. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; sono tollerati leggeri difetti di colorazione. Gli unici vegetali ammessi surgelati sono: piselli, fagiolini, spinaci e biette o erbette. È consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico compreso il misto di verdure per il minestrone

## 5) PESCE FRESCO

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pesce di allevamento di acqua dolce o di mare</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>È richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie <i>Iridea</i>) di allevamento.</p> <p>Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale). I prodotti ittici devono inoltre essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e di residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe.</p> <p>Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni.</p> <p>Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere consegnato al centro di cottura che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

## 6) CARNI FRESCHE

<b>PRODOTTO</b>	<b>Carni avicole fresche sottovuoto/Salsiccia di pollo e tacchino</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore giallo chiaro (pollo) o rosa pallido (tacchino), uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; i muscoli devono avere consistenza soda pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e sottoposti a cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.</p> <p>Le carni devono appartenere alla classe A e allevati con mangimi vegetali.</p> <p>Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi, macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.</p> <p>Possono essere somministrati i seguenti prodotti:</p> <p><b>Pollo:</b> Cosce (prive di piume e calami su tutti i tagli), sottocosse/sovracosce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto.</p>

	<p><b>Tacchino:</b> fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino. Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi.</p> <p><b>Salsiccia:</b> di pollo e tacchino.</p>
Provenienza	Carne di pollo filiera italiana, filiera corta carne di tacchino filiera italiana, filiera corta
CAM	20% biologica e il restante 80% etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto"
	devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
Shelf-life	5 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Carne bovina fresca sottovuoto</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p> <p>La carne bovina deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. Secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la siosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale.</p> <p>Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger. La macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo. Per il polpettone la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione. Per tali preparazioni è consentito il solo utilizzo di tagli di carne interi e non di ritagli di carne, come indicato nel CSA.</p> <p>La carne bovina biologica deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologica – Il restante 50% filiera corta e km0
Shelf-life	10 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Carne suina fresca sottovuoto</b>
Caratteristiche	<p>Le carni suine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. Possono essere richiesti i seguenti tagli: lombi, coscia, spalla.</p> <p>Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.</p> <p>Le masse muscolari devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse e devono risultare prive di infiltrazioni adipose; non devono presentare segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I tagli confezionati sottovuoto non devono presentare sierosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato.</p> <p>Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	10% biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell'animale.
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Salsiccia di puro suino fresca sottovuoto/ATM</b>
Caratteristiche	<p>L'impasto della salsiccia di puro suino deve avere i seguenti ingredienti: carne di suino (almeno 90%), sale, aromi naturali, spezie, budello naturale, e additivi (esclusivamente antiossidante e correttore di acidità). È vietata la presenza di coloranti, conservanti o altri ingredienti non tipici del prodotto come fibre vegetali, ecc..</p> <p>Le caratteristiche organolettiche devono essere ottimali, odore gradevole e colore caratteristico rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l'impasto deve essere uniforme. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, consistenza soda e non avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Il prodotto deve essere insaccato in budelli naturali.</p> <p>Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.</p>
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	5 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Preparazioni di carne (spiedini)</b>
Caratteristiche	<p>La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30% salsiccia di puro suino; 20% verdure fresche.</p> <p>Le verdure degli spiedini devono presentarsi fresche e consistenti e avere le stesse caratteristiche dell'ortofrutta del presente documento.</p> <p>Le carni e la salsiccia devono rispettare le caratteristiche dei punti carne bovina, suina, avicola e salsiccia.</p>
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

## 7) SALUMI

Tutti i salumi sotto indicati devono rispettare i requisiti stabiliti dal DM 21 settembre 2005 e s.m.i.. I salumi devono essere ottenuti con masse muscolari integre e non sono ammessi i prodotti "ricostruiti/ricomposti". I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati, caseinati e glutammato monosodico (sigla E621).

PRODOTTO	<b>Prosciutto cotto alta qualità</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prosciutto cotto deve essere della tipologia "Alta Qualità" secondo il DM 21 settembre 2005. Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.</p> <p>Deve avere grasso duro, bianco e consistente.</p> <p>Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, senza difetti, rivestito solo parzialmente della propria cotenna e nella sezione mediana del prodotto finito, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino.</p> <p>Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.</p> <p>Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati.</p> <p>L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.</p> <p>Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.</p> <p>La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali,</p> <p>- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</p> <p>Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 75,5.</p> <p>Confezionato sottovuoto o in ATM, con carni di buona qualità, di sapore gradevole e caratteristico, non eccessivamente speziato.</p> <p>Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	30% biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Prosciutto crudo di Parma D.O.P.</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve possedere tutte le caratteristiche di produzione, qualitative e sensoriali previste dal disciplinare di produzione. Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse. Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione.</p> <p>La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido.</p> <p>Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi.</p>
Provenienza	D.O.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.
<b>PRODOTTO</b>	<b>Prosciutto crudo Cuneo DOP</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione.</p> <p>Stagionatura minima: 10 mesi da inizio lavorazione; al taglio la fetta è di colore rosso uniforme, la consistenza della parte magra esterna e di quella interna è morbida, compatta non flaccida. Il grasso esterno visibile di copertura è di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso; il grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari. L'aroma e il sapore fragrante, stagionato, dolce. Non devono essere rilevati odori sgradevoli né anomalie olfattive di sorta; il grasso non deve presentare odore rancido, né altri odori anomali</p> <p>Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi.</p>
Provenienza	D.O.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Bresaola della Valtellina I.G.P.</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve avere consistenza soda ed elastica, senza zone in rammollimento. È richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.</p> <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.</p> <p>Il gusto non deve mai essere acido.</p>
Provenienza	I.G.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Manzo stufato/affumicato</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotto con carne bovina (almeno 77%) salmistrata e leggermente affumicata. La carne deve essere magra e avere consistenza compatta e al taglio non deve disfarsi o sbriciolarsi; deve avere odore gradevole, gusto semi- dolce, colore rosso brunato.</p> <p>Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre (taglio: Fesa di bovino), non sono ammessi prodotti "ricostruiti".</p>

Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Fesa di tacchino arrosto</b>
Caratteristiche merceologiche	La fesa di tacchino arrosto deve contenere una percentuale di carne non inferiore al 77% - 80%. La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato e gradevole, gusto dolce e colore bianco rosato. Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre; non sono ammessi prodotti "ricostruiti".
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

## 8) PRODOTTI CASEARI

<b>PRODOTTO</b>	<b>Latte UHT intero</b>
Caratteristiche merceologiche	Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore

	dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Le confezioni devono essere da 1 l.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico

<b>PRODOTTO</b>	<b>Yogurt intero/magro naturale/yogurt alla frutta</b>
Caratteristiche merceologiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole. Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. E vietato l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio, e l'uso di addensanti e gelificanti Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Le confezioni devono essere da 125g.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato, dessert a base di latte</b>
Caratteristiche merceologiche	Stabilizzati con trattamenti termici tipo UHT, confezionati in contenitori sigillati monoporzione da 100/110g. La consistenza deve essere omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido e occhiature. Non devono contenere fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Gusti: cioccolato, vaniglia e crème caramel. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Gelati</b>
Caratteristiche merceologiche	La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena e loro combinazioni. Non devono essere utilizzati dolcificanti diversi dal saccarosio e dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio. Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>Formaggi</b>
Caratteristiche merceologiche	Per formaggio si intende il prodotto ottenuto da latte intero, parzialmente scremato, scremato oppure dalla crema, crema di siero o di latticello, soli o in combinazione tra loro, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e/o cloruro di sodio. Gli unici ingredienti ammessi per la produzione del formaggio sono il latte, il caglio, i fermenti lattici e il sale. I formaggi devono essere prodotti esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee; non sono ammessi i formaggi prodotti da cagliate già preparate e/o congelate. I formaggi DOP – IGP devono appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione e devono possedere tutte le caratteristiche merceologiche, qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. I formaggi PAT o di montagna devono essere tutti di prima qualità e scelta, e devono possedere tutti i requisiti merceologici e sensoriali propri per ogni

	singolo prodotto, o secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione. Tutti i formaggi devono essere esenti da difetti esterni sulla crosta ed interni nella pasta, causati da spaccature, muffe e marcescente, colorazioni anomale o altri difetti di sapore e aspetto.
Provenienza	Filiera italiana (vedi griglia seguente)
CAM	30% biologici o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

<b>Formaggi freschi</b> Formaggi a brevissima maturazione (10-15gg circa)	<b>Provenienza</b>	<b>Caratteristiche merceologiche</b>
Crescenza/Stracchino	Filiera italiana – filiera corta – km0	Formaggio grasso, freschissimo, cremoso, prodotto con latte vaccino, intero, pastorizzato, di colore bianco-burro sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti. È presente in due tipi leggermente diversi: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta.
Fiordilatte/Mozzarella	Filiera italiana – filiera corta – km0	I singoli pezzi di forma sferoidale devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente di colore bianco latte. La consistenza è morbida e leggermente elastica; il sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; l'odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Non devono essere aggiunti correttori di acidità. Il prodotto non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate.
Robiola fresca	Filiera italiana – filiera corta – km0	La pasta è bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, con struttura umida, non eccessivamente molle, granulosa. Ha sapore delicato, dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.
Ricotta	Filiera italiana – filiera corta – km0	Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, derivante dalla produzione di formaggi. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.
Tomino fresco	Filiera italiana – filiera corta – km0	La pasta si presenta morbida, umida e bianca. Fornita in recipienti chiusi multi-porzione.
Primo sale	Filiera italiana – filiera corta – km0	Formaggio fresco da latte vaccino con pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte, sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte.
Shlef-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.	

Formaggi a media Stagionatura	Provenienza	Caratteristiche merceologiche
Formaggi a breve – media maturazione (30-90gg circa), formaggi a pasta molle o a pasta semidura		
Taleggio	D.O.P.	Colore: da bianco a paglierino; Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; Odore: leggermente aromatico e
Fontina	D.O.P.	Il prodotto presenta pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino.
Asiago	D.O.P.	Formaggio grasso o semigrasso prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato. La crosta naturale liscia, di colore giallo paglierino; pasta da molle a semidura o dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata irregolarmente; sapore da abbastanza dolce a saporito.
Provolone dolce Valpadana	D.O.P.	Crosta liscia, sottile, lucida, colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura.
Bra tenero	D.O.P.	Formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso. La crosta è di colore chiaro, la pasta di colore bianco o bianco avorio è moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido.
Raschera	D.O.P.	Formaggio prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, crudo, intero o parzialmente scremato, grasso, a pasta cruda, pressata, semidura, fresco o semi-stagionato. Il suo sapore è fine e delicato, profumato, moderatamente piccante
		e sapido se stagionato. La pasta di colore bianco o bianco avorio è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari.

Fontal	Filiera italiana	Formaggio grasso, ottenuto da latte vaccino intero, pastorizzato, di una o due munte, semistagionato, a pasta cruda e semidura. La crosta è sottile, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro e colorata con cere plastiche. La pasta, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande e sparsa, ha una consistenza elastica, tenera e compatta, fondente al palato e abbastanza adesiva. Il sapore è dolce e delicato, di solito poco pronunciato.
Toma di Lanzo	P.A.T.	Formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura. La crosta è liscia, di colore paglierino/grigiastro per residui di colonie di muffe grigie, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su una faccia dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale. La pasta di colore giallo paglierino ha occhiatura piccola e diffusa e consistenza tra morbido e semiduro, con aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.
Emmental francese	Filiera francese	L'Emmental, con una stagionatura di circa tre mesi, ha gusto delicato e leggermente fruttato, che consente di differenziarlo da quello forte e piccante dell'Emmentaler svizzero. La pasta di colore da avorio a giallo pallido è caratterizzata da occhiature profonde, la consistenza della pasta è sostenuta, ma delicata molto distintiva perché differisce decisamente da quella dura dello svizzero dalla pasta elastica e da quella friabile dei formaggi tipo Cheddar. La crosta è dura, secca e di colore giallo oro.

<b>Formaggi stagionati</b> Formaggi con una stagionatura oltre i 90gg; formaggi a pasta dura	<b>Provenienza</b>	<b>Caratteristiche merceologiche</b>
Parmigiano Reggiano	D.O.P.	<p>Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa; la pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante.</p> <p>Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.</p>

		<p>Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare.</p> <p>Il formaggio tagliato in monoporzione e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Parmigiano Reggiano DOP.</p>
--	--	--

Grana Padano, Trentin Grana	D.O.P.	<p>Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche. La crosta giallo dorata naturale o giallo scura si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati. Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano DOP.</p>
-----------------------------	--------	---

## 9) OVOPRODOTTI

PRODOTTO	<b>Uova pastorizzate</b>
Caratteristiche merceologiche	Uova di gallina intere, di categoria "A" (evidenziata in etichetta anche con il termine "uova fresche"), prive di additivi, da galline allevate a terra con il metodo biologico. Non devono essere presenti impurità o frammenti di guscio. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Da utilizzare per tutte le preparazioni culinarie. Le galline devono essere alimentate con mangimi vegetali.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologiche
Shelf-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	<b>Uovo sodo</b>
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve provenire da uova fresche di categoria A da galline allevate a terra; lessate, sgusciate confezionate sottovuoto, in ATM o in liquido di governo; non devono contenere additivi e conservanti.
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.

## 10) FRUTTA E VERDURA FRESCA

Caratteristiche merceologiche	<p>I prodotti ortofrutticoli freschi devono rispettare le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche. I prodotti ortofrutticoli devono rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla documentazione di accompagnamento o sul ddt e sull'imballaggio);</li><li>- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;</li><li>- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;</li><li>- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo;</li><li>- essere sana, senza am-maccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;</li><li>- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;</li><li>- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;</li><li>- essere pulita e priva di corpi estranei;</li><li>- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;</li><li>- essere turgida, non bagnata artificialmente o eccessivamente umida, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;</li><li>- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente (le patate non devono presentare germogli o la parte epicarpale verde);</li><li>- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;</li><li>- non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza.</li></ul> <p>Per la frutta consegnata presso i punti di distribuzione è tollerato uno scarto massimo pari al 3% del totale del peso netto o numero del prodotto.</p> <p>L'appaltatore dovrà integrare immediatamente la quantità scartata.</p> <p>Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno quattro tipologie di frutti diversi, scelti tra quelli di stagione, secondo quanto indicativamente previsto al punto "Stagionalità frutta e verdura".</p>
-------------------------------	---

I prodotti ortofrutticoli, per i quali sono previste norme di commercializzazione specifiche (mele - agrumi - kiwi - lattughe, indivie ricce e scarole - pesche e nettarine - pere - fragole - peperoni dolci - uve da tavola – pomodori), dovranno essere di categoria EXTRA o PRIMA.

La frutta esotica (ananas e banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo o qualsiasi altro conservante. La polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, e non devono avere l'evidente segno di immaturità.

Solo nel caso in cui, a livello nazionale non sia reperibile sul mercato ortofrutta biologica (documentato dalle associazioni di categoria dei produttori a livello nazionale), l'appaltatore potrà sostituire il prodotto con ortofrutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti.

Tale requisito, oltre ad essere indicato sull'etichetta originale del produttore dovrà essere chiaramente indicata sul documento di trasporto.

La mancata reperibilità del prodotto biologico deve essere comunicata alla stazione appaltante almeno 36 ore prima del consumo, con la documentazione da parte delle associazioni nazionali come descritto al punto "Provenienza dei prodotti alimentari" e al punto "Provenienza – CAM" (\*).

L'ortofrutta prodotta nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti non deve aver subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza e la conservazione post raccolta.

Ortofrutta richiesta:

Verdure: Aglio - Barbabietole rosse - Biete/Erbette – Carote (per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente di varietà piccola) – Cavolfiori, Cavoli broccoli, Cavoli, Verze, Cavolo cappuccio – Cipolle – Finocchi – insalata verde tipo Lattuga e Indivia di sapore dolce – Melanzane – Patate – Peperoni – Pomodori – Porri - Sedano rapa - Zucca (maxima o moscata) – Zucchine.

Frutta: Albicocche - Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci

- Ananas – Anguria – Banana – Cachi – Kiwi - Mele (Cultivar richieste: Mela Rossa Cuneo I.G.P., Red delicious, Golden delicious, Gala) – Melone - Nettarine

- Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - Pesche - Prugne – Susine - Uva (solo nelle scuole dell'obbligo a settembre e ottobre).

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o secondo il calendario di cui all'allegato A (sotto riportato), oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci, la bietta surgelati.

Provenienza CAM

Frutta

filiera corta italiana – 100% biologica per: angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva;

filiera corta e km0 – 100% biologica per le restanti tipologie di frutta riportate nell'elenco della frutta richiesta e nella tabella di stagionalità.

Frutta esotica (ananas e banane) – 100% biologica o Fair Trade o equivalente o commercio Equo e solidale

Verdura:

filiera corta italiana e km0 - 100% biologica per tutte le tipologie di verdura ri-portate nell'elenco delle verdure richieste e nella tabella di stagionalità.

Il restante 50% da somministrare di frutta e verdura deve provenire da sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti (SQPNI).

Per i prodotti ortofrutticoli (frutta e verdura) in caso di mancata reperibilità\* del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle tabelle, l'appaltatore dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:

- Produzione Biologica km0
- Produzione Biologica Italia filiera corta
- Produzione Biologica Italia
- SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- Produzione integrata filiera corta o km0 (Norme regionali)
- Produzione integrata filiera italiana e filiera corta (Norme regionali)
- Produzione integrata filiera italiana (Norme regionali)
- Produzione Biologica filiera europea

(\*) Nel caso in cui l'appaltatore avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche, deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato, attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.

Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto.

La non reperibilità delle provenienze e qualità previste deve essere comunicata alla stazione appaltante nei giorni antecedenti alla somministrazione (36 ore) in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.

**11) PRODOTTI IN IV GAMMA**

<b>PRODOTTO</b>	<b>Ortofrutta IV gamma</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.</p> <p>Le verdure di IV gamma possono essere utilizzate esclusivamente previo accordo con la stazione appaltante.</p> <p>La fornitura di frutta IV gamma è prevista per l'ananas, il melone, il mix di frutta.</p> <p>Le verdure e la frutta di IV gamma dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche merceologiche e la provenienza previste nel paragrafo dell'ortofrutta fresca (es.: ananas – 100% biologiche da commercio equo e solidale).</p>
Provenienza -	Filiera corta e km0
CAM	100% biologica (Vedi paragrafo "ortofrutta fresca")
Shelf-life	3 giorni dalla data di scadenza/TMC.

**12) CONSERVE ALIMENTARI/PRODOTTI CONSERVATI**

<b>PRODOTTO</b>	<b>Olive verdi/nere in salamoia denocciolate</b>
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pomodori pelati/polpa di pomodoro</b>
	<p>Devono rispettare la seguente normativa vigente in materia.</p> <p>Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto.</p> <p>Requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature;</li> <li>- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto. È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sale alimentare;</li> <li>- correttivi di acidità previsti dalla normativa europea e nazionale.</li> </ul> </li> </ul>
Provenienza -	Filiera italiana e filiera corta.
CAM	33% biologico.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pesto confezionato</b>
Caratteristiche merceologiche	Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi, sale, aglio. Come primo ingrediente deve essere indicato il basilico.

	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.
Provenienza	Filiera italiana

<b>PRODOTTO</b>	<b>Maionese/Ketchup/Salsa rubra/Salsa tonnata</b>
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere produzione industriale e fornito confezionato in monoporzioni su richiesta della stazione appaltante. Ingredienti: - <b>maionese</b> : olio di semi di girasole, uova, sale, succo di limone. - <b>ketchup/salsa rubra</b> : passata di pomodoro, zucchero, sale, spezie, aceto di vino e aromi naturali. - <b>salsa tonnata</b> : olio di oliva o olio di semi di girasole, uovo, sale, succo di limone.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Tonno all'olio di oliva</b>
Caratteristiche merceologiche	Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" Il prodotto fornito deve corrispondere alla varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores) o tonno alleterato (Euthynnus alletteratus). Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro. Sono richiesti contenitori in banda stagnata sia multi-razione che a richiesta anche da 80g. da somministrare in caso di emergenza e buste in materiale plastico.
Provenienza - CAM	Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Il pesce deve provenire dalle zone di pesca FAO 37 – FAO 27.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Capperi, carciofini e funghi champignon</b>
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto può essere contenuto in confezioni di vetro o in banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
Provenienza	Filiera comunitaria.

PRODOTTO	<b>Conserven sott'olio/ sott'aceto</b>
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

### 13) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

PRODOTTO	<b>Succhi di frutta, nettari di frutta, purea/mousse di frutta</b>
Caratteristiche merceologiche	Devono rispettare la normativa vigente in materia. <b>Succo di frutta:</b> prodotto ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. <b>Nettare di frutta:</b> il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. La frutta deve essere presente in misura non inferiore al 50%. Il prodotto non deve presentare alcun'alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi (es. dolcificante: fruttosio, glucosio). <b>Purea/mousse di frutta:</b> il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo, da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e con corretto rapporto di zuccheri ed acidità naturale della frutta. La polpa deve essere raffinata e calibrata in modo omogeneo, odore colore e sapore devono essere tipici della materia prima costituente.; Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti. Sono consentite le confezioni monoporzioni da 200 ml, ma sono preferibili le confezioni in multi-porzioni, in bottiglia da 700/2000 ml. Sono ammesse le confezioni di tetrapak. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologica

PRODOTTO	<b>Confettura extra di frutta/gelatine di frutta/marmellate</b>
Caratteristiche merceologiche	Devono rispettare la normativa vigente in materia. Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. La frutta non deve essere inferiore al 50%. I gusti previsti sono: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi. Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio. Le confetture extra devono presentarsi con una massa compatta e

	gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose da 25 g per gite scolastiche o circostanze particolari.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico

<b>PRODOTTO</b>	<b>Frutta sciropata</b>
Caratteristiche merceologiche	La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche: consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del frutto fresco. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas sciropato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia -
CAM	Ananas – 100% biologica o Fair Trade o equivalente o da commercio Equo e solidale

#### 14) DOLCI E DESSERT

<b>PRODOTTO</b>	<b>Miele di acacia biologico</b>
	Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso. Confezioni da 500 g o monodose solo se necessario. È ammesso solo miele biologico di nettare di acacia.
Provenienza	Filiera corta e km 0.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo</b>
	<b>Zucchero semolato:</b> ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. <b>Zucchero di canna:</b> ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test). Deve essere confezionato in pacchetti da Kg1 e devono essere disponibili su richiesta le bustine monodose.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	<b>Barrette di cioccolato fondente e al latte/Crema da spalmare alle nocciole/Cacao</b>
Caratteristiche merceologiche	<p><b>Crema da spalmare alle nocciole:</b> Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole. La crema non deve contenere non meno del 35% di nocciole.</p> <p><b>Cioccolato e cioccolato al latte:</b> materia prima proveniente da commercio equosolidale. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi:</p> <p>a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;</p> <p>b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5%</p> <p>Devono rispettare le % di ingredienti previste dalla normativa e non devono contenere grassi diversi dal burro di cacao e zuccheri diversi dal saccarosio. Le barrette devono avere un peso non inferiore a 20g.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia
CAM	100% Mercato Equosolidale per la barretta di cioccolato.

PRODOTTO	<b>Panettoni/Colombe/Bugie al forno (dolci di Carnevale)</b>
	<p><b>Panettoni:</b> prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Si richiede il rispetto dei seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza uvetta sultanina, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti</p>

	<p>ed emulsionanti.</p> <p><b>Colombe:</b> prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, di struttura soffice ad alveolatura allungata con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle. Si richiede il rispetto dei seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti e oli vegetali.</p> <p><b>Bugie al forno:</b> prodotto dolciario ottenuto esclusivamente da farina di grano tenero "00", burro, uova, olio di semi di girasole o mais, latte, zucchero, burro, lievito, sale e aromi. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti e oli vegetali.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia - Filiera corta o km 0

**15) PRODOTTI VARI/CONDIMENTI**

<b>PRODOTTO</b>	<b>Acqua Oligominerale Naturale</b>
	Devono rispettare la normativa vigente e avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile. La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita in caso di situazioni di emergenza presso le scuole che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico o in casi di gite o attività esterne. La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da 1500 ml o da 500 ml in PET in base alle esigenze del servizio.
Provenienza	Filiera corta e Km0.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Sale marino iodato/Sale marino integrale</b>
Caratteristiche merceologiche	Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità, corpi estranei e qualsiasi additivo (es.: antiagglomeranti). Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose.
Confezionamento	Filiera italiana e km0.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Orzo solubile</b>
Caratteristiche merceologiche	Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo
Provenienza	Filiera comunitaria

<b>PRODOTTO</b>	<b>Aceto bianco/rosso; aceto di mele; balsamico di Modena IGP</b>
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione. L'aceto balsamico deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena". Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose.
Provenienza	Filiera italiana.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Piante ed erbe aromatiche</b>
Caratteristiche merceologiche	Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere utilizzate secondo la stagionalità freschi. Le piante aromatiche fresche devono avere le caratteristiche descritte al punto delle verdure. Solo fuori stagione è permesso l'utilizzo di erbe aromatiche essiccate o

	surgelate.
Provenienza	Filiera italiana.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Spezie</b>
Caratteristiche merceologiche	Le spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano, peperoncino, ecc.) possono essere ricavati da piante intere, foglie, semi, frutti, radici, rizomi, bulbi e cortecce (cannella), le spezie e gli aromi essiccati si consumano dopo l'essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima. I prodotti essiccati interi o a pezzi grossolani devono rispettare i requisiti normativi. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.
Provenienza	Spezie: prodotto e confezionato in Europa. Piante aromatiche fresche: filiera italiana.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Polveri lievitanti/lievito di birra</b>
Caratteristiche merceologiche	In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia. In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi). Lievito di birra (costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi) confezionato fresco da 25 g o disidratato. Devono rispondere ai requisiti di legge.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Zafferano</b>
Caratteristiche merceologiche	Si richiede zafferano puro, in stimmi interi o liquido o in polvere, in involucri sigillati, di prima categoria come definito da ISO 3632 deve provenire dalla parte apicale dello stillo del Crocus sativus, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Frutta a guscio e semi oleosi - Pinoli</b>
Caratteristiche merceologiche	È richiesta la frutta a guscio e semi oleosi nella composizione di alcuni piatti o come integrazione al menù. I prodotti richiesti sono: noci, nocciole, pinoli, mandorle. Tali prodotti non devono contenere sale aggiunto né conservanti. <b>Pinoli:</b> Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il Pinus pinea e il Pinus cembra.
Provenienza	Filiera comunitaria.

<b>PRODOTTO</b>	<b>Tè deteinato in filtro/ infuso o tisana in bustine filtro</b>
Caratteristiche merceologiche	<b>Infuso o tisana in bustine filtro:</b> il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico. <b>Tè deteinato in bustine filtro:</b> ottenuto da foglie accartocciate e torrefatte della pianta del the. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Europa.

## **8. Calendario di stagionalità**

Di seguito si riporta il calendario di stagionalità elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Allegato A) al D.M. n.63 del 10.03.2020), che potrà essere ulteriormente dettagliato dai concorrenti in sede di offerta tecnica.

### 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, lattuga, 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, bieta, 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, nocciole, 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

### TUTTO L'ANNO

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, gli aromi, le bietole o biete erbette, le carote, le cipolle, le indivie, le lattughe, le arance, le banane, i limoni, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

## **9.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 preparati con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunno primavera e inverno e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate conformi ai L.A.R.N. aggiornati per diverse fasce di età. I menù proposti per ogni anno scolastico (da settembre a giugno) dovranno essere presentati entro il mese di luglio e autorizzati dalla stazione appaltante.

<b>Grammature</b>	<b>scuola primaria di primo grado</b> 6-10 anni	<b>scuola secondaria di primo grado</b> 11-14 anni	<b>scuola secondaria di secondo grado</b> 15-18 anni
-------------------	--	---	---

<b>alimenti</b>	<b>grammi</b>	<b>grammi</b>	<b>grammi</b>
-----------------	---------------	---------------	---------------

pasta o riso o altri cereali per primo piatto asciutto	70-80	80-90	90-100
gnocchi di patate o di pane	180-200	200-220	220-250
pizza (porzione farcita) lasagne	250	300	300
polenta cotta	280-320	320-360	360-400
pasta o riso o altri cereali per primo piatto in brodo	30	40	40
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	25	25	25
pane	40-50	50-60	70
carne	60-80	60-80	80-100
pesce	70-90	70-90	100-120
formaggio fresco (mozzarella)	60	80	80-100
formaggio stagionato	40	40	50
prosciutto	40	50	50
uovo	n. 1	n. 1	n. 1
contorno di verdura cruda	30-40	50	50
contorno di verdura cotta	100-120	150	150

legumi secchi per piatto unico vegetale	50	60	60
legumi freschi per piatto unico vegetale	120	120	150
contorno di patate (con primo in brodo)	200	200	200
frutta	150	150	150
olio	20	25	25
grana	5	5	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.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura dell'appaltatore, tenendo conto delle esigenze alimentari dall'adulto medio (facendo riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

### 10. Struttura del menù

Il menù del pranzo deve essere strutturato nel seguente modo:

<b>Scuola primaria e secondaria di primo grado</b>	<b>Scuola secondaria di secondo grado</b>
un primo piatto	un primo piatto fra tre alternative
un secondo piatto	un secondo piatto fra tre alternative
verdura cruda	verdura cruda
verdura cotta o patate o purè	verdura cotta fra due alterative
pane fresco	pane fresco
frutta fresca o dessert	frutta fresca o dessert

### 11. Spuntino di metà mattina

Nelle Scuole del primo ciclo di istruzione che intendono aderire, è proposto il consumo della frutta o dello yogurt o di altri alimenti salutari, compreso il dessert, che solitamente chiudono il pasto, per lo spuntino di metà mattina, favorendo così un maggiore appetito al momento del pranzo e riducendo di conseguenza lo spreco. L'iniziativa sarà messa in atto solo nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano, determinato dai singoli istituti scolastici. L'Aggiudicataria pertanto dovrà provvedere a preparare, confezionare, trasportare (nel caso in cui la scuola interessata non abbia nella propria struttura la cucina) e consegnare alle scuole aderenti, nella mattinata e in orari da concordare, il dessert previsto a fine pasto, perché venga consumato come spuntino di metà mattina. Gli spuntini, trasportati in contenitori puliti, chiusi con coperchio, di materiale idoneo ad uso alimentare e conforme alla normativa vigente, e suddivisi

numericamente per ciascuna classe/sezione, vengono consegnati in un luogo specifico definito dalla scuola per la successiva distribuzione in autonomia.

### **12.Fornitura di cestini freddi per occasioni particolari**

L'Aggiudicataria si rende disponibile a fornire su richiesta, in caso di gite, escursioni e altre manifestazioni in cui siano coinvolte le Scuole, senza alcun onere economico aggiuntivo e nei tempi richiesti, dei cestini contenenti un pasto di valore economico e nutrizionale adeguato. L'Impresa deve inoltre garantire nella preparazione del cestino il rispetto delle diete speciali e dei menù per motivi religiosi o etici. La composizione dei cestini freddi dovrà essere, la seguente:

#### **1. per la Scuola Primaria**

- focaccia o pizza;
- un panino piccolo con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- un pacchetto di cracker o una barretta di cioccolato o una fetta di torta "casalinga" fresca;
- acqua oligominerale 500 ml;
- un frutto.

#### **2. per la Scuola Secondaria di primo grado e gli adulti:**

- focaccia o pizza;
- due panini con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- un pacchetto di cracker o una barretta di cioccolato o una fetta di torta "casalinga" fresca;
- acqua oligominerale 500 ml;
- un frutto.

### **13.Menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con la stazione appaltante. Sarà facoltà della stazione appaltante, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico ed eventualmente dell'appaltatore proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, 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).

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 effettuata previa comunicazione alla stazione appaltante seguita da conferma da parte della medesima.

#### **14. 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 all'art. 8 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.

#### **15. Diete particolari**

Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uova e simili) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.
- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti 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 sia cuoco che addetto alla distribuzione 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. La

stazione appaltante non prenderà 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, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, 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, ad esempio prevedendo la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

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

### **16. 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 menu 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 richieste dalle famiglie. I menu delle diete speciali devono essere predisposti con gli stessi criteri e tempistiche previste per il menu standard (rotazione di cinque settimane, con diversificazione per il periodo autunno/inverno e primavera) e risultare coerenti con il menu 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.

Letto, approvato e sottoscritto.  
*Let, aproà e sotscrit*

**IL VICEPROCURADOR/L VIZEPROCURADOR**  
f.to – rag. Renato Nazario Micheluzzi -

**LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA**  
f.to – dott.ssa Elisabetta Gubert -

---

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo. | *Copia valiva che l'originè, sun papier senza bol per दौरa aministrativa.*

VISTO / *SOTSCRIT*:

**LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA**  
*firmato digitalmente*  
dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 23 agosto 2024  
*Sèn Jan, ai 23 de aost del 2024*