



Indicazioni per la fornitura di derrate alimentari

1. Criteri minimi ambientali

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi alle specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal DM 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del Codice dei Contratti, e come trasposti alla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

In particolare devono essere rispettati:

- Metodi di coltivazione adottati per ciascuna categoria di alimentari;
- Criterio di qualificazione del prodotto;
- Percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria.

di seguito riportati:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|--------------------------|--|--|
| 20% | Produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi |
| 10% | Prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata ad es. Marchio Qualità Trentino | Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) |
| | Produzione integrata | Norma UNI 11233:2009 |
| | Prodotti tipici e tradizionali | Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350 |



Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto a norma CAM succitato.

I **prodotti ortofrutticoli** devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità di cui al paragrafo 2. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|-------------------|--------------------------------|---|
| 7,5% | Produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE |
| 12,5% | Prodotti IGP, DOP | Norma UNI 11233:2009 |
| | Prodotti tipici e tradizionali | Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350 |

C) Pesce

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|-------------------|---|--|
| 10% | Acquacoltura biologica o pesca sostenibile | Regolamento 834/2007/CE – Criteri di certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti |
| 10% | Prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio Qualità Trentino) | Norma UNI 11233:2009 disciplinari certificati di qualità |

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.



Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

1.1. Verifica (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (ad es. Marchio Qualità Trentino per cui si rinvia al sito <http://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita-trentino/come-ottenere-la-licenza-duso-del-marchio-qualita-trentino/>).

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

1.2. Verifica del rispetto dei criteri minimi ambientali.

Ai fini della verifica della conformità delle derrate ai criteri minimi ambientali, l'aggiudicatario dovrà presentare un *Rapporto semestrale sui cibi somministrati* in cui saranno elencati i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di



produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata.

Durante tutta la durata del contratto, al fine di verificare la conformità delle derrate ai criteri minimi ambientali, la stazione appaltante potrà effettuare – anche avvalendosi di soggetti terzi – apposite verifiche ispettive.

2. Caratteristiche merceologiche delle derrate

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato al capitolato speciale di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione e comunque dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Si precisa che laddove è specificato che la derrata alimentare debba essere di provenienza trentina, si intende di provenienza dalla provincia di Trento.

BEVANDE

- Acqua:

dovrà essere fornita per i pasti acqua del rubinetto attraverso erogatori posti in tutte le sale da pranzo, rinfrescata, con possibilità di aggiungere anidride carbonica.

- Acqua oligominerale:

dovrà essere di provenienza trentina.

dovrà essere fornita in confezioni da ½ litro o da 1 litro.

Sono da preferire bottiglie in vetro con il tappo a vite .

L'acqua deve essere oligominerale. Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti acqua minerale di qualsiasi tipo debbono riportare per iscritto:

Il nome del fabbricante o la ragione sociale o il marchio di fabbrica che valga ad identificare l'azienda, nonché la sede della fabbrica.

- Vini da tavola:

I vini da tavola devono essere di provenienza trentina.

Le bottiglie di vino possono essere fornite in confezioni da 1 litro e devono essere tassativamente bottiglie di vetro con il tappo a vite o a corona.

Si intende per vino il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva mostata o del mosto d'uva.



Le bottiglie devono avere una chiusura di garanzia costituita da tappo a vite sul quale deve sempre figurare all'esterno una dichiarazione atta ad individuare chiaramente la ditta che ha operato il riempimento del recipiente.

La Ditta produttrice deve indicare inoltre in lingua italiana sul recipiente con etichetta:

- la natura merceologica del prodotto (vino, spumante ecc.);
- il contenuto garantito nel recipiente con una tolleranza del 2,5%;
- il nome;
- la Ditta o la ragione sociale di chi ha operato il riempimento del recipiente e la sede della cantina o dello stabilimento;
- ogni altra dichiarazione prescritta ai sensi di legge.
- Gradazione alcolica – minima 10% vol. – massimo 12% vol.

- Succhi di frutta:

I “succhi di frutta” devono essere ottenuti interamente dalla frutta fresca, o conservata con il freddo, sana e matura. Non devono contenere coloranti, additivi o aromi aggiunti. Il contenuto di zucchero è quello della frutta con cui sono stati fabbricati (fruttosio).

I succhi di frutta richiesti sono: di ananas, arancia, pompelmo, tropicale.

I prodotti ottenuti da succo di frutta concentrato devono riportare per legge la dicitura “a base di succo concentrato”.

- Nettari (o succo e polpa):

I nettari devono avere una percentuale minima di frutta (50% per mela, pera, pesca; 40% per albicocca e fragola, 25% per alcuni frutti tropicali).

I nettari si chiamano “succo e polpa” quando la frutta è presente esclusivamente sotto forma di purea.

- Sciroppi:

Gli sciroppi potranno essere di lampone, arancia, mirtillo nero, ribes nero, sambuco.

- Spremute:

Devono essere preparate in casa con frutta fresca di stagione.

- Centrifugati:

Devono essere preparati in casa con frutta e verdura fresche di stagione.

UOVA E OVOPRODOTTI



- Uova:

Devono essere fresche di gallina di produzione italiana selezionate da gr. 60 – 65.

Le uova devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Devono essere fornite ed utilizzate in condizioni igienico – sanitarie ottimali, di categoria A, con guscio integro, albume chiaro, denso e tuorlo ben trattenuto.

Vi dovrà essere assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Dovranno essere munite di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili recanti il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda, il numero distintivo del centro d'imballaggio, la categoria di qualità e il peso, il numero delle uova imballato, il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova.

Le uova fresche sono da utilizzare solo per la preparazione delle uova sode.

- Ovoprodotti:

Gli ovo prodotti dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D. Lgs. 65/93, in confezioni da lt. 1.

Intero, albume, tuorlo.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura di 4° C, non deve protrarsi oltre 3 gg. da quello dell'apertura della confezione.

Per le uova e gli ovo prodotti si richiede certificazione analitica e recente di assenza della salmonella e di stafilococchi, da consegnare al committente unitamente alla scheda merceologica.

CARNI

Tutte le carni, bovine, suine, ovo-caprine, equine, avicuniole devono essere prodotte (macellate), sezionate e depositate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. Le carni confezionate devono essere etichettate secondo la normativa vigente; le etichette devono essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana.

Le carni devono essere sgrassate; non si possono utilizzare carni macinate preconfezionate.

È richiesto per ogni tipo di carne utilizzata il confezionamento "sottovuoto", laddove non diversamente specificato.

Tutte le carni devono essere di origine italiana. Almeno il 40% delle carni, espresso in percentuale di peso sul totale, deve essere di provenienza trentina.



Si evidenzia che nel menù predisposto dal committente, saranno rispettate le seguenti proporzioni tra i diversi tipi di carne:

- a) Carni bovine: 50% (di cui 20% carne di vitello e 30% carne di manzo)
- b) Carni suine: 15%
- c) Carni avicole e conigli: 35%

- Carni bovine fresche:

vitellone fresco di 1' qualità – rispondente alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi di legge – deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve essere specificata la provenienza, presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso – roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido bendisposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; dichiarazione di assenza di estrogeni e presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbica e funginea.

Non possono essere fornite carni macinate.

Il taglio di carne da utilizzare per la preparazione di hamburger e ragù deve essere Polpa di manzo.

Le carni bovine devono essere disossate e confezionate sottovuoto.

- Carni suine fresche:

suino magrone fresco di 1' qualità – deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienico – sanitaria, presentare il marchio della visita sanitaria; deve essere specificata e certificata la provenienza;

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Sulla pezzatura deve comparire stampata la data di provenienza come richiesto per legge.

- Ovini e caprini freschi:

deve essere specificata la provenienza.

Le carni ovine e caprine devono essere disossate e confezionate sottovuoto.

- Carni avicole fresche:

Gli animali devono essere allevati nel rispetto del D.lgs. 181/10.

deve essere specificata la provenienza.

- Pollo a busto (da kg, 1,1). Il pollo non sarà mai con un peso inferiore a kg. 1. I busti di pollo saranno privi di collo, testa e zampe e confezionati in cassette.



- Petto di pollo privato della pelle, del peso medio di gr. 250, confezionato in vaschette avvolte da film plastico ben coeso;
- Cosciotti di anca di pollo del peso medio di gr. 250 cadauno, anche in confezione catering;
- Fusi del peso medio di gr. 100 ciascuno, anche in confezione catering;
- Fesa di tacchino del peso medio di circa kg. 3,3 (mai inferiore a kg. 3) disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa proveniente unicamente da tacchino maschio sarà confezionata in vaschetta avvolta in film plastico ben coeso.

- Coniglio fresco:

Coniglio intero nazionale senza testa, reni e fegato (peso medio: kg. 1,5).

Dovrà essere di origine nazionale, di classe A, macellato e lavorato in stabilimenti riconosciuti idonei CE secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004. Gli animali macellati dovranno essere maturi (età compresa tra gli 80 e 20 gg) e forniti completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con le zampe prive della pianta distale che non può essere spellata. Saranno forniti in imballi che ne garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici.

- Carne salada:

è permesso l'impiego di carne salada, ottenuta esclusivamente dalla fesa di bovino adulto allevato, macellato e lavorato in Trentino.

PRODOTTI DA SALUMIFICIO

I salumi da somministrare devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- a) avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alla qualità richiesta;
- d) essere di sapore gradevole e aromatizzato in giusta misura;
- e) essere rispondenti alle norme sanitarie vigenti, sia per gli ingredienti che gli additivi consentiti;
- f) rispettare in titolo la normativa vigente in merito.

I salumi devono essere pronti per l'uso con esclusione pertanto di prodotti troppo maturi (essiccamento) o troppo freschi.



I salumi devono inoltre corrispondere alle seguenti caratteristiche particolari:

- Prosciutto crudo marchiato Parma DOP stagionato o San Daniele di 1^a qualità:

il prodotto deve possedere:

- equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura di oltre 10 mesi, ma non superiore a 18 mesi.

Deve essere marcato con bollo a fuoco, portante la dizione “visita sanitaria” del comune ove avviene la stagionatura.

I prosciutti non devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi. La proporzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore e sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare la quantità ammesse dalle vigenti disposizioni di legge.

- Prosciutto cotto Alta qualità:

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce integre (non ricomposte) pressate, refrigerate o congelate, private del geretto, senza aggiunta di polifosfati, amidi e gelificanti, caseinati, lattosio (solo in caso di persone intolleranti), glutine, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, realizzato secondo buona tecnica industriale. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e sottoposto a pastorizzazione. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta od in parte la muscolatura e non vi deve essere presenza di irrancidimento. Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale. La parte magra deve presentarsi di colore roseo, compatta, non sbriciolabile. Non devono essere presenti fenomeni di inverdimento o frammenti d'osso. Il prodotto dovrà essere munito di etichettatura nutrizionale o in alternativa dovrà essere fornita una scheda con la composizione percentuale in nutrienti. Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sotto vuoto. Dovrà invece essere affettato al momento.

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);
- il nome della Ditta produttrice e il luogo di produzione;
- il peso netto del prodotto;
- dichiarato non addizionato di polifosfati, di lattosio e di glutine.

- Altri salumi:



È ammesso l'impiego di altri salumi quali:

- Salsiccia trentina (insaccato fresco di puro suino prodotto secondo tradizione trentina)
- Speck Trentino IGP o dell'Alto Adige IGP, secondo disciplinare;
- Wurstel di tipo suino senza polifosfati aggiunti, di salumifici regionali; Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto e sottoposto a processo di pastorizzazione.
- Lucanica trentina fresca o semistagionata;
- Pasta di lucaniche trentina;
- Coppa cruda Parma stagionata di 1^a qualità;
- Mortadella di puro suino IGP;
- Salame cotto tipo Lioner;
- Soppressa Veneta;
- Bresaola IGP della Valtellina;
- Pancetta affumicata o stufata;
- Salame di Milano;
- Salame tipo ungherese;
- Porchetta;
- Cotechino precotto IGP: dovrà essere composto da un impasto contenente circa il 35% di carne magra, il 35% circa di carne grassa e il 30% circa di cotenna con tolleranze del 5% in più o in meno. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto, in sacco alluminato e sottoposto a processo di pastorizzazione. Dovrà essere conforme ad un disciplinare per i prodotti tipici e provenire da uno stabilimento con marchio CE ai sensi del D. Lvo. 573/92;
- Lingua salmistrata di bovino adulto (confezione singola sottovuoto).

PRODOTTI ITTICI:

deve essere utilizzato pesce fresco in filetti perfettamente deliscati, in pezzatura da porzione al netto della glassatura. Potranno essere richiesti i seguenti pesci freschi: trota iridea di provenienza trentina, trota salmonata di provenienza trentina, pesce persico, halibut, merluzzo, orata, palombo, pesce spada, platessa, spigola (o branzino), smeriglio, sogliola, sardina, sarda, tonno, sgombero, nasello, salmone, baccalà.

I pesci provenienti da acqua salata devono provenire da zone controllate pescati in zona FAO.

Fra i molluschi e i crostacei sono da preferire: calamari, seppie, polpo, vongole, gamberetti.

Dovrà essere utilizzato pesce fresco; dietro autorizzazione del referente dell'amministrazione potrà essere utilizzato in alcuni casi pesce congelato e/o surgelato, che dovrà corrispondere come nel caso del prodotto fresco alla normativa vigente in materia.



Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Potrà essere utilizzato per alcune preparazioni il seguente pesce conservato:

- Tonno all'olio di oliva:

Tonno inscatolato, anche confezione catering o in confezioni da 80 g, confezione a strappo.

Sarà un tonno di qualità: in particolare per le confezioni monodose dovrà essere di gusto delicato, compatto e non sbriciolato, di colore rosato uniforme senza macchie scure, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio extravergine di oliva.

- Filetti di sgombero all'olio di oliva. Confezioni e caratteristiche merceologiche come quelle del tonno.
- Alici all'olio di oliva. Confezioni e caratteristiche merceologiche come quelle del tonno.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI:

- Formaggi

devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme vigenti.

Non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino o comunque animale. Non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola patate).

Non devono avere la crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore di formaggi maturi. Anche se stagionati devono conservare la loro morbidezza e pastosità che sono caratteristiche della varietà e specie dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

I formaggi vanno consegnati per la distribuzione privi di crosta.

Fra i **formaggi freschi e semistagionati** sono da preferire:

Crescenza o stracchino DOP, devono essere prodotti con latte vaccino fresco, (grasso minimo 50%). La pasta della crescenza deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni



anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o altre cause. Confezione monoporzione da 100 gr oppure confezione catering.

Mozzarella, proveniente da laboratori regionali, da fornirsi in confezioni da ½ Kg per la cottura e in monoporzione da 100 grammi circa per il servizio al tavolo, deve essere prodotta da solo latte vaccino fresco pastorizzato senza conservanti, né nel prodotto, né nel liquido di governo, grasso minimo 44%.

Ricca di fermenti lattici, il prodotto dovrà essere consegnato in confezione originale entro 8 giorni dalla data di confezionamento. Il prodotto sarà confezionato in porzione singola da gr. 125 o in panetto per uso cucina. Anche questa confezione dovrà avere le caratteristiche definite sopra.

Deve essere fornita in confezioni immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o gusto amaro o altro. Deve essere dichiarata la data di confezionamento.

Taleggio marchiato DOP, secondo disciplinare. Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo = 50%.

Deve essere maturo e riportare la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Stessi criteri valgono per la fornitura di robiola e formaggio fresco spalmabile.

Formaggini/ omogeneizzato di formaggio: formaggi fusi preparati con latte pastorizzato senza polifosfati aggiunti, possono essere utilizzati omogeneizzati di formaggio in confezione di vetro da 80 gr.

Ricotta fresca: deve provenire da laboratori trentini; deve essere prodotta in buone condizioni igieniche. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale. Deve essere fornita in recipienti ben chiusi, puliti e idonei al trasporto di alimenti. Confezione monoporzione da 100 gr oppure confezione catering.

Emmenthal svizzero: prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo 45%, deve essere dichiarato il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna. Non deve presentare odore o sapore anomalo.

Fontina marchiata DOP, prodotto da puro latte vaccino fresco – grasso minimo sostanza secca = 45%. Deve essere maturo e riportare la dichiarazione riguardo al tempo di stagionatura; non avere difetti interni ed esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro, non deve avere sapore od odore anomalo;

Formaggio gorgonzola marchiato DOP: prodotto di latte vaccino fresco; grasso minimo sostanza secca = 48% - deve essere specificato che si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia; esente da difetti di aspetto o di sapore o odore; pasta non troppo molle.



Altri formaggi: Asiago pressato DOP, Nostrano di Fivà, Casolet della Valle di Sole, Caciotta di Tremosine, Tosela trentina, Robiola, formaggio spalmabile tipo Philadelphia, mascarpone.

NB: i formaggi freschi devono avere una shelf-life di almeno 15 giorni dalla data di consegna.

Tra i **formaggi stagionati** prevedere una mescolanza di formaggi di vario genere fra i quali:

Parmigiano reggiano – marchiato DOP con almeno 12 mesi di stagionatura e massimo 24 mesi e a denominazione d'origine; prodotto da puro latte vaccino fresco – grasso minimo 32% - deve riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni né interni. Non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Deve essere idoneo ad essere grattugiato.

Grana trentino– almeno 6 mesi di stagionatura - deve riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

È richiesta la fornitura di formaggio grattugiato ottenuto da forme di parmigiano reggiano DOP e/o Grana trentino.

È richiesta la fornitura di bustine monodose per i pasti a domicilio.

I formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Per tutti i formaggi deve essere dichiarata la data di confezionamento di scadenza.

– Yogurt:

- deve essere di produzione trentina o altoatesina, può essere fornito il tipo, bianco naturale, cremoso senza aggiunti di zuccheri e alla frutta. Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea. Non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali – da fornire in confezioni da 125 o 150 grammi. Non è consentito il rifornimento di yogurt con scadenza inferiore ai 30 gg.

Deve essere garantita quotidianamente la varietà di gusti.

- sarà richiesto anche yogurt probiotico bianco e/o alla frutta.



- Burro:
deve essere di produzione trentina o altoatesina, dovrà essere prodotto esclusivamente con panna pastorizzata con un contenuto minimo di grasso dell'80% e con la presenza massima di sale dello 0,3%. Sarà in confezioni da kg 1 o in porzioni monodose da gr. 10.
- Panna:
Sono richieste confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.
 - panna da cucina a lunga conservazione con grasso compreso tra il 20 - 25%;
 - panna da montare pastorizzata e a lunga conservazione con grasso compreso tra il 30 - 35%. La panna può essere richiesta in mono o multiporzione.
- Il latte intero: fresco, denominato di "alta qualità" conformemente alle vigenti disposizioni di legge; deve essere di produzione trentina.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Devono essere forniti prodotti ortofrutticoli delle categorie commerciali 1° ed extra, escluso il biologico per il quale si accetta anche la 2° categoria (purché di buona qualità e buona presentazione) qualora non sia reperibile la prima.

La fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi deve avvenire con cadenza non inferiore alle due volte a settimana.

Non sono ammessi prodotti ortofrutticoli in scatola.

- Frutta fresca di prima categoria di provenienza italiana:
La frutta è proposta sempre accuratamente lavata.
la scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione e deve possedere tutti i requisiti qualitativi stabiliti per la prima categoria. Si raccomanda di evitare l'uso di primizie o di produzioni tardive. La frutta dovrà essere:
 - esente da difetti;
 - indicante chiaramente la provenienza;
 - presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;
 - aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due / tre giorni;
 - essere omogenea per specie e varietà;



- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche o ultra maturazione;

Le mele, i frutti di bosco e le prugne secche dovranno essere di provenienza trentina.

Di seguito alcuni prodotti richiesti (elenco non esaustivo):

- Albicocche - devono essere senza peduncolo;
- Banane - devono essere integre ed avere raggiunto il giusto grado di maturazione, non devono presentare colorazione verde o scura;
- Ananas - giusto grado di maturazione;
- Arance devono avere un contenuto minimo di succo del 35%, non devono essere trattate con difenile;
- Mandarini, mandaranci e clementine devono essere privi di semi e avere un contenuto minimo di succo del 40%; diametro da 54 a 64 mm; non devono essere trattate con Imidiazil o ceranti;
- Ciliegie;
- Fragole;
- Kiwi;
- Cachi - produzione autunnale; dovranno essere maturi, a superficie tesa-elastica, di colore arancione-rosa con buccia integra, devono conservare il loro calice, non devono presentare difetti o odori impropri;
- Limoni;
- Mele- devono essere di almeno tre varietà differenti (Golden, Delicious, Stark, Gala.....);
- Meloni;
- Pere - sono richieste sia nei mesi estivi che autunnali. Devono essere di almeno tre varietà diverse (Kaiser, Abate, Williams, Conference,.....);
- Pesche a pasta bianca o gialla - si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero;
- Pompelmi gialli o rosa;
- Susine nere e gialle- devono essere proposte senza peduncolo;
- Uva bianca e nera da tavola - deve essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini devono essere ben saldi al proprio grapo e dolci.



Calendario dei prodotti frutticoli freschi

| Mese | Tipo |
|--------------|--|
| Tutto l'anno | banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi |
| Gennaio | Arance, clementine, mandarini, kiwi |
| Febbraio | Arance, clementine, kiwi, mandarini. |
| Marzo | Arance, kiwi. |
| Aprile | Arance, kiwi. |
| Maggio | Fragole, kiwi. |
| Giugno | Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria, ciliegie. |
| Luglio | Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche. |
| Agosto | Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva. |
| Settembre | Meloni, prugne, susine, uva, anguria. |
| Ottobre | Arance, clementine, uva. |
| Novembre | Arance, cachi, clementine, kiwi, uva. |
| Dicembre | Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi |

- Verdura fresca di prima categoria di provenienza italiana:

la scelta del prodotto verrà effettuata tra la verdura di stagione deve possedere tutti i requisiti qualitativi stabiliti per la prima categoria.

Si raccomanda di evitare l'uso di primizie o di produzioni tardive. La verdura dovrà essere:

- indicante chiaramente la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie e zona di provenienza in relazione alle specie e coltivazione ordinate;
- essere sana e giunta a naturale maturazione;
- essere di recente raccolta, asciutta e priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi eterogenei;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e coltivazioni ordinate;
- avere raggiunto maturità fisiologica adatta al pronto consumo e ben avviata alla maturazione in 2 – 3 giorni;



- essere conforme agli usi e alle disposizioni di mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio insindacabile dell'autorità i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Si prevede di utilizzare i seguenti prodotti:

- Aglio - prodotto sciolto, allo stato fresco o semisecco o secco;
- Basilico;
- Asparagi;
- Biete in cespi, con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorifero, né sabbia o terriccio;
- Broccoli: (cavoli, broccoli, cavoli calabresi). Le infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà;
- Carote senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose;
- Cavolfiori, Cavoli cappucci, Cime di rapa, Cavolini di Bruxelles, Cavoli verza;
- Carciofi, catalogna, cetrioli, cipolle gialle, finocchi, peperoni, porri, rapanelli, sedani da coste, sedano rapa, zucca;
- Insalate, lattughe, indivie, radicchi, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia primaverile, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variato bianco. Dovranno essere turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare;
- Melanzane. È richiesto che siano munite del peduncolo, che siano giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- Patate comuni. Devono essere intere, si selezione accurata, sane e prive di residui terrosi sia aderenti che sciolte nei sacchi, odori anomali, lesioni da insetti od animali, abrasioni da traumatismi. Non dovranno presentare tracce di germogliazione, sia incipiente che in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non devono manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non sono comunque accettate patate con muffe, marciume od affette da rogna nera, con segni di rachitismo od atrofia; non devono aver subito il trattamento antigermoglio;
- Pomodori per insalata (nelle forme tonde o costolute o pomodorini). Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature,



non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;

- Prezzemolo. non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro;
- Rape rosse cotte in buste sottovuoto;
- Zucchine la pezzatura deve essere tra 100 e 200 grammi fatta eccezione per il prodotto utilizzato da proporre per eventuali ripieni.

Il giudizio sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli, grado di maturazione, aspetto e porzionatura è ad insindacabile giudizio dei responsabili delle A.P.S.P..

La ditta provvede immediatamente a sostituire gli ortofrutticoli non idonei e individuare altro prodotto entro sette giorni.

Calendario dei prodotti orticoli freschi

| Mese | Tipo |
|--------------|--|
| Tutto l'anno | Aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate |
| Gennaio | Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca |
| Febbraio | Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze. |
| Marzo | Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze. |
| Aprile | Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine. |
| Maggio | Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze. |
| Giugno | Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine. |
| Luglio | Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine. |
| Agosto | Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca. |



| | |
|-----------|---|
| Settembre | Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca. |
| Ottobre | Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca. |
| Novembre | Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca. |
| Dicembre | Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca. |

- Verdure surgelate:

Per esigenze di varietà nella verdura cotta è sempre consentito l'uso dei seguenti prodotti surgelati:

- Cuori di carciofo
- fondi di carciofo senza spine;
- cipolline borettane;
- fagiolini finissimi senza filo;
- taccole senza filo;
- piselli/ pisellini finissimi;
- scorzonera;
- spinaci;
- patate novelle;
- carote baby;
- cavolini di bruxelles.

È consentito inoltre l'impiego di verdure surgelate nei periodi di non disponibilità del prodotto fresco e dietro specifica autorizzazione del referente dell'amministrazione.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti il parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

Le verdure surgelate saranno conferite in confezione catering con marchi primari conosciuti, che ne garantiscano la qualità.

- Legumi secchi:



Si potrà richiedere la fornitura dei seguenti legumi: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie, piselli, ecc...

Tali prodotti devono risultare uniformemente seccati, privi di muffe e di insetti o altri corpi estranei.

- Funghi:

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

FRUTTA CONSERVATA STABILIZZATA TERMICAMENTE

Mousse di mele o altra frutta (senza aggiunta di zuccheri e conservanti) monodose da gr. 125 circa.

FRUTTA SECCA E/O DISIDRATATA

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

Devono essere assenti muffe e corpi estranei.

SEMILAVORATI DI POMODORO:

Tutti i prodotti compresi nella categoria "semilavorati di pomodoro" devono essere senza conservanti o additivi aggiunti e di produzione e lavorazione italiana.

- Pomodori pelati:

prodotto dell'anno a giusta maturazione e di provenienza italiana. I frutti interni devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

- Polpa di pomodoro:

Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa non deve presentare insetti o loro frammenti o polpe estranee.

- Passata di pomodoro:



Dovrà essere ottenuta da frutti perfettamente maturi, in buono stato di conservazione. Dovrà presentarsi di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi. La passata dovrà essere cremosa, densa, della giusta acidità, con assenza di bucce, semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo.

- Doppio concentrato di pomodoro (anche confezione catering).

CEREALI E DERIVATI:

Tutti i prodotti elencati nella categoria “Cereali e derivati” (pasta, riso, farina, pane, pane grattugiato, pancarré, fette biscottate, biscotti secchi) devono essere di provenienza italiana.

- Pasta secca:

Pasta di 1^a qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n. 440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Dovrà possedere le seguenti peculiarità:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione ;

Non dovrà inoltre presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e/o diventare collosa e/o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa (almeno di peso con la cottura)
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)



- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Confezione ed imballaggio:

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114)
- tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n 109 e succ. mod.come la data di scadenza).

- Pasta all'uovo:

Può essere fresca, surgelata o secca.

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi della normativa vigente. La pasta all'uovo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50
- cellulosa:su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45.

- Pasta fresca:

per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate in atmosfera modificata, sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

- Paste speciali con ripieno:

Devono essere fresche; occasionalmente potrà essere utilizzata anche quella surgelata o secca, dietro specifica autorizzazione del referente dell'Amministrazione.



Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, D.lgs 109/92, DM 264/98 e succ. mod.), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti, senza additivi in genere ed in particolare senza conservanti.

È ammesso l'utilizzo di pasta sfoglia surgelata per preparazioni dolci o salate.

- Riso:

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo SUPERFINO ARBORIO o CARNAROLI della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/06/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109).

Per le minestre sarà richiesto il riso Vialone nano o riso Roma.

Per alcune preparazioni (es. insalate di riso) potrà essere richiesto riso Parboiled.

Il riso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurità varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/1958 e succ. modificazioni (L. 586 del 5/6/62 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109)

- Altri cereali: saranno richieste confezioni di: orzo perlato, farro, miglio, avena, quinoa.

Per il riso e gli altri cereali le confezioni in sacchi o sacchetti dovranno avere la conservabilità di 12 mesi. Le eventuali confezioni aperte devono riportare l'indicazione della data di apertura.

- Farine:



la farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7. La farina non deve contenere sbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (DPR 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

La farina di grano tenero tipo "0" avrà le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 9

la Farina di grano tenero Tipo "00"

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 7

La farina di mais dovrà essere di esclusiva provenienza Trentina. Non dovrà aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, e deve essere priva di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione.

La semola di grano duro: prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Per il prodotto sono richieste le caratteristiche di cui alla L. 580/1967.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. i prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. 327/80 art. 64 ,il D.lgs 26/5/1977 n 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).



- Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" in linea con la normativa vigente, privo di conservanti, anche quando consentiti dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore.

Il pane deve:

essere prodotto in pezzi da 30-40 gr;

per il confezionamento di panini imbottiti sono richiesti pezzi da 70 gr;

presentare una crosta friabile ed omogenea;

avere la mollica asciutta, spugnosa ed elastica;

l'impasto del pane dovrà risultare privo di grumi di farina.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ed assicurando tutte le norme di igiene del caso

È richiesto anche pane ai multicereali e pane integrale.

- Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Deve essere in confezioni originali, sigillate ed etichettate.

- Pancarré

Il pancarré deve essere confezionato in sacchetti originali, idonei alla protezione da insudiciamento, inquinamento e umidità.

- Fette biscottate comuni:

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R 283/93 e devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono essere prodotte con farina tipo "0" o integrale, senza conservanti.

Potranno essere richieste in confezioni da 2 fette cad. o in confezioni catering.

- Biscotti secchi:

devono avere una perfetta lievitazione di cottura.

Confezioni da g. 500 e/o da 2 biscotti cad. Potranno contenere circa il 10-12% di grassi. La farina impiegata potrà essere quella di tipo "0" o di tipo integrale.

Potranno essere anche richiesti: biscotti senza glutine e biscotti tipo Plasmon.

**ALTRI PRODOTTI:**

- olio extra vergine di oliva (confezioni catering e da 250 ml per le tavole):
Per tutti i condimenti a crudo e tutte le preparazioni che prevedono una cottura, la ditta dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
È richiesto olio extra vergine di provenienza italiana, marchiato DOP.
Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive.
Non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio; non deve contenere più del 1% di peso, acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.
Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più del 1% in peso di acidità".
- Aceto (confezioni catering e da 250 ml per le tavole):
il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:
 - una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
 - un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L527/82, 258/1986) Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.È prevista la possibilità di utilizzo di aceto di vino bianco o rosso, e su richiesta dell'Ente anche dell'aceto di mele di provenienza trentina o dell'aceto tipo balsamico.
L'aceto dovrà essere di provenienza italiana.
- Preparato per brodo:
Preparato per brodo vegetale granulare senza aggiunta di farina o amido, senza glutammato monosodico aggiunto. Non è ammessa la presenza di esaltatori di sapidità. Per le preparazioni con sughi, ecc., si rimanda ad una preparazione gustosa ottenuta con l'utilizzo di sapori naturali quali rosmarino, salvia, alloro, ecc...
- Marmellata e confettura di frutta:
Il prodotto dovrà essere di provenienza italiana. Dovrà avere le caratteristiche previste nel D.P.R 401/R del 1982 e succ mod. Confezioni catering e mono-



razione da g 25/30 devono essere costituite esclusivamente da polpa di frutta e zucchero, con una percentuale di frutta superiore al 50%. Dovranno essere presenti almeno queste varietà: pesca, albicocca, ciliegia, frutti di bosco, prugne, fragola. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto dovrà presentarsi omogeneo e privo di pezzi di frutta.

- Crema di nocciole:

Le confezioni devono essere in confezioni catering e di produzione nazionale oppure in monoporzione da 25 gr circa.

Il prodotto non deve essere sottoposto a processi chimici, non deve contenere additivi, né coloranti, né aromi artificiali. Deve essere prodotta con nocciole di origine nazionale. Non deve contenere grassi idrogenati, aromi, conservanti e coloranti.

- Miele:

potrà essere del tipo di acacia o millefiori. Dovrà essere di produzione Trentina.

- Prodotti dolci confezionati:

Eccezionalmente, su specifica autorizzazione del referente della A.P.S.P., in presenza di valide motivazioni, possono essere utilizzati dolci confezionati.

Evitare l'uso di creme, panna o dolci a contenuto alcolico. Le confezioni di dolci dovranno essere sigillate e senza difetti. Si preferiscono prodotti preparati con il minor numero di additivi, privi di grassi vegetali idrogenati e con l'impiego di burro, uova, farina, zucchero e altri ingredienti naturali (strudel, torte di frutta ecc.).

Le confezioni devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Si ricorda che, a parte i casi espressamente consentiti dal committente, tutti i dolci devono essere preparati in casa con l'impiego di prodotti freschi.

- Gelato confezionato:

Dovrà essere di provenienza italiana. Sarà in gusti vari con crema o alla frutta, sarà prodotto con latte pastorizzato; il gelato sarà richiesto in confezioni monodose da gr. 60 e gr. 90 e in confezioni catering.

- Preparati per bevande:

- Camomilla: in buste filtro, doppio involucro monodose da gr. 1,3 ca; in buste filtro, doppio involucro multi dose da gr. 20 ca.
- Orzo: macinato; orzo solubile istantaneo, orzo tostato solubile in confezione.



- The: deteinato e classico in busta filtro, doppio involucro, monodose gr. 1,3 ca; in buste filtro, doppio involucro multi dose da gr. 20 ca;
- Infusi vegetali: in bustine filtro, doppio involucro, monodose di circa gr. 1,3; carcadé, melissa, frutti vari, finocchio, uva ursina altri gusti.
- Infuso di rooibos in confezioni catering e in busta filtro.
- Caffè macinato:
di miscela arabica, da preparare con la moka in confezione catering e da gr. 250.

ALIMENTI CONSERVATI

Possono essere richiesti i seguenti prodotti:

- mais (confezioni varie);
 - crauti sfusi o in confezione;
 - capperi in aceto;
 - cetriolini in agrodolce;
 - cipolline in agrodolce;
 - giardiniera in aceto;
 - peperoni filetto in aceto;
 - olive verdi/nere in salamoia denocciolate (anche confezione catering).
- L'aspetto del prodotto deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

Sono previste le seguenti forniture:

- Zucchero semolato, a norma Legge n. 139 del 31/03/80. Si richiede zucchero bianco raffinato in confezioni originali da 1 o 2 kg e/o bustine da 10g circa;
- Zucchero a velo buste da gr 125 o 200 circa;
- Zucchero vanigliato;
- Zucchero di canna;
- Fruttosio;
- Dolcificanti artificiali tipo aspartame, acesulfame

**PREPARATO PER BUDINO**

Previa autorizzazione da parte della Dietista delle A.P.S.P. potranno essere utilizzati prodotti premiscelati in polvere. Si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte fresco o UHT e, eventualmente, zucchero. Possono essere richiesti anche preparati con fruttosio. Il semilavorato non deve contenere additivi conservanti né coloranti artificiali.

ALIMENTI SPECIALI:

Per la preparazione di diete speciali (es. celiaci, nefropatici, ecc...) è prevista la fornitura di alimenti specifici su indicazione della dietista dell'appaltatore.

PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

- Prodotti garantiti senza glutine specifici per celiachia (pasta, pane, dolci....)
- Prodotti specifici per persone diabetiche (dolci preparati con dolcificante, marmellate monodose, ecc.).
- Omogeneizzati di carne, formaggio, frutta e verdura. Non è previsto l'impiego di nessun additivo conservante.

I tipi previsti sono:

- pollo, vitello, manzo, coniglio, agnello, pesce, mela, pera, frutta mista, prugna;
- verdure miste.

NB: gli omogeneizzati di formaggio devono essere senza polifosfati e sali di fusione. Il contenuto su 100 gr di prodotto deve prevedere: calcio mg 65, sodio non superiore a 0,5 gr, il sale non deve essere superiore al grammo.

LIOFILIZZATI

I tipi previsti di liofilizzati sono:

- agnello;
- coniglio;
- pollo;
- tacchino;
- vitello.

Potranno essere richieste per preparazioni particolari specifici prodotti tipo: colla di pesce, agar agar, carruba, ecc.



PRODOTTI DA FORNO PARTICOLARI

- biscotti senza lattosio;
- biscotti per diabetici;
- biscotti tipo Plasmon;

PARTICOLARI PROGETTI ALIMENTARI

L'aggiudicatario deve seguire dei progetti alimentari (proposti in sede di offerta e sviluppati nel corso dell'esecuzione del contratto in accordo con la dietista dell'A.P.S.P.), dedicati ai pazienti fragili nel rispetto delle seguenti linee guida:

- fornire ai residenti un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione e il confezionamento di cibo che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- realizzare un progetto nutrizionale e dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli residenti;
- applicazione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti, degli allergeni fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- attenzione alla piacevolezza del menu proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- nella preparazione dei piatti previsti dal menù, l'impresa può avvalersi anche di prodotti già pronti;
- -garantire l'appetibilità e la buona presentazione di tutti i piatti previsti dai menu nonché dalle diete del piano dietetico e/o personalizzate;
- preferire prodotti di origine naturale, in grado di mantenere forma e caratteristiche di consistenza (mousse, flan, paté) e in grado di soddisfare le diverse richieste (liquide, semiliquide, budinose, ecc..).

In particolare **devono essere sviluppati i seguenti progetti** prevedendo, in collaborazione con la dietista dell'A.P.S.P., il potenziamento della giornata alimentare e dei menù attraverso un maggior apporto calorico e di fibre, scegliendo piatti della tradizione locale e l'uso di alimenti che permettano di stimolare i sensi o l'uso di alimenti che possono essere mangiati direttamente con le mani:

1. Progetto alimentare per ospiti con **grave disfagia**;
2. Progetto alimentare **Finger Food per ospiti affetti da demenza** e da comportamenti problematici, accolti nel Nucleo CASA; si richiedono in particolare proposte di cibi finger food, ossia cibi che possono essere mangiati con le mani, senza l'ausilio di posate. Grazie a piccole porzioni di cibo in supporti adeguati, gli ospiti riescono a mangiare parlando e muovendosi nell'ambiente;



3. Progetto alimentare per ospiti in stato di **grave fragilità** (utenti con disagio psichiatrico, utenti nel periodo di fine vita, altro); si prevedono in particolare soluzioni personalizzate con l'utilizzo di prodotti particolari quali brioches, marmellatine, burrini, yogurt, ghiaccioli etc;
4. Progetto prevenzione della **stipsi**: attraverso diete che prevedano un introito di fibra adeguato o utilizzando specifici fermenti o alimenti particolari.

I progetti vengono attuati per ogni specifico utente, personalizzando la dieta; oppure per gruppi di utenti (ad esempio Nucleo Alzheimer).

NB: L'elenco delle derrate alimentari non è da considerarsi esaustivo. È possibile che altri alimenti siano richiesti in corso di appalto a causa di modifiche del menù o per occasioni particolari.

Eventuali sostituzioni di derrate alimentari dovranno essere autorizzate dal committente. Il committente si riserva la facoltà di introdurre nuovi prodotti concordandoli con la ditta appaltatrice.