

ALLEGATO B

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA NUOVA MENSA
DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH**

PIANO ALIMENTARE

INDICE:

1. IGIENE E MODALITÀ OPERATIVE
2. QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI
3. LISTA ALIMENTI
4. CARATTERISTICHE DEI MENÙ

1. IGIENE E MODALITA' OPERATIVE.

1.1 L'IMPRESA deve garantire il pieno rispetto delle leggi in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti in materia. Devono pure essere rispettate le norme di igiene a seguito della implementazione del **piano di autocontrollo proprio della struttura-mensa FEM**, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 29.4.2004 n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari e dalla disciplina dettata in materia dalla Provincia Autonoma di Trento (si veda, in particolare, la deliberazione n. 1755 di data 1.9.2006). Il Regolamento CE 29.4.2004 n. 852/2004 ha definito le responsabilità dell'operatore alimentare, il quale deve predisporre, attuare, mantenere e documentare le procedure basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Tale documento deve essere implementato prima dell'inizio dell'appalto. La FEM si riserva di chiedere le integrazioni che ritiene necessarie per avere un piano di autocontrollo personalizzato e corrispondente alla struttura in essere. L'IMPRESA provvede tempestivamente a dare attuazione alle modifiche richieste.

1.2 L'IMPRESA, con riferimento allo stoccaggio e alla manipolazione dei prodotti, deve osservare le disposizioni ed indicazioni di seguito elencate:

- a) Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra ad una altezza di 10 cm. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- b) Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da avere le materie prime in adeguate condizioni di freschezza, per poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio, garantendo la scorta minima per eventuali esigenze straordinarie.
- c) Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere autorizzate, conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- d) Sono vietati:
 - i. il congelamento.
 - ii. ogni forma di riciclo.
 - iii. raffreddare cibi cotti a temperatura ambiente.
 - iv. ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- e) Tutti i prodotti surgelati e/o congelati (ad eccezione delle verdure) prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento.
- f) Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- g) Una volta scongelato un prodotto deve essere conservato a + 4 °C, non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro 24 ore.
- h) Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione ed essere adeguatamente protette. I pezzi porzionati non consumati non possono essere riutilizzati.
- i) Il pesce deve essere pulito e senza lisce.
- j) Tutte le vivande devono essere cotte in giornata.
- k) Per la preparazione delle derrate e il momento di consumo del pasto, è consentito anticipare al giorno precedente il consumo le seguenti operazioni: pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata), cottura di arrostiti, bolliti, brasati e ragù raffreddati con abbattitore. La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute deve avvenire al massimo 3 ore prima della distribuzione.
- l) La cottura di carni, pollame e pesce deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno + 75 °C.
- m) Il lavaggio e il taglio della verdura deve avvenire nelle ore immediatamente antecedenti al consumo. Il lavaggio della verdura, se necessario, deve essere ripetuto al fine di allontanare le impurità o i corpi estranei. La verdura lavata deve essere attentamente controllata da parte dell'operatore.
- n) Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- o) Non devono essere fornite carni macinate.
- p) La carne tritata deve essere macinata nella giornata di consumo.
- q) Le frittiture devono essere effettuate con olio extra vergine di oliva o di arachide.

1.3 L'IMPRESA, con riferimento al personale, deve osservare e far osservare le disposizioni ed indicazioni di seguito elencate:

- a) Il personale deve indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa; essere di diverso colore per le pulizie. Indossare idoneo copricapo che contenga la capigliatura.
- b) Il personale deve riportare il cartellino di riconoscimento con nome e cognome e la ragione sociale dell'IMPRESA.
- c) Il personale, durante l'orario di lavoro, non deve indossare, in parti del corpo visibili, orologio, anelli, orecchini, collane ed altri monili, con la sola eccezione per la fede nuziale. E' vietato l'uso di trucchi, cosmetici, unghie finte o ricostruite, smalti o decorazioni per unghie, od altri prodotti per il *make-up*.
- d) Utilizzare, per la preparazione dei pasti, guanti monouso di colore blu, in materiale idoneo alla lavorazione di alimenti.
- e) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare contaminazioni crociate.
- f) Ogni giorno il cuoco deve riportare, su apposita scheda, i quantitativi che intende utilizzare, espressi in kilogrammi, per pasta, riso, carne, pesce, frutta e verdura.
- g) Predisporre ogni giorno il piatto campione, che deve essere conservato a +4°C per 72 ore. La quantità non deve essere inferiore a 150 grammi edibili di ogni alimento. Il contenitore deve avere un'etichetta che indichi il tipo di alimento, ora e giorno dell'inizio della conservazione.
- h) Riportare, sulle confezioni lasciate aperte, la data di apertura. Nel piano di autocontrollo dovrà essere indicato il tempo massimo di utilizzo delle derrate che rimangono inutilizzate.
- i) Controllare e registrare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione / congelamento.
- j) Mantenere e registrare quotidianamente il piano della rintracciabilità per le preparazioni in essere.
- k) Fornire, per l'accesso alla cucina da parte di visitatori autorizzati dalla FEM, organismi di controllo o fornitori, camice e copricapo monouso.

1.4 L'IMPRESA è tenuta ad effettuare prima, durante la preparazione e la distribuzione dei pasti le seguenti operazioni:

- a) Prima di iniziare la distribuzione dei pasti, il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- b) Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione, velocità e gentilezza.
- c) Il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei contenitori dei rifiuti solidi urbani secondo il sistema di raccolta differenziata vigente nel comune di San Michele all'Adige.
- d) Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato i locali medesimi. Le operazioni di pulizia in cucina possono iniziare solo dopo aver finito la preparazione e la distribuzione dei pasti.
- e) Il personale, una volta al mese, deve lasciare gli armadietti degli spogliatoi aperti e vuoti per l'intera giornata, al fine di consentire una pulizia completa.
- f) La sala mensa, gli ambienti di lavoro, la cucina, il magazzino, le celle frigo, lo spogliatoio, i servizi igienici devono presentarsi in condizioni igieniche ottimali.
- g) Tutte le operazioni di detergenza e disinfezione degli ambienti devono essere effettuate al termine della giornata lavorativa.
- h) Tutti i rifiuti o altro materiale estraneo deve essere sempre allontanati al termine dell'orario di lavoro.

1.5 L'IMPRESA deve predisporre, aggiornare, conservare e mettere a disposizione per ogni verifica la seguente documentazione:

- a) Il **piano di autocontrollo**, personalizzato per la struttura, deve descrivere ogni fase di lavoro, elencare le attrezzature in essere, valutare i punti critici.
- b) Le **schede di registrazione** dei dati, previsti nel piano di autocontrollo.
- c) Il **documento di valutazione dei rischi**.
- d) L'**organigramma aziendale**, riferito alla struttura FEM, riportando il nome di ogni operatore con la relativa mansione.
- e) I documenti relativi alla **formazione del personale**;
- f) Il registro di esercizio e manutenzione (All. C).

2. QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI.

2.1 Dato per acquisito, che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti alimentari, alcune indicazioni in merito all'orientamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio fra qualità e prezzo del pasto fornito, l'IMPRESA deve utilizzare, preferibilmente e comunque nelle percentuali dichiarate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, prodotti alimentari derivanti da colture biologiche, prodotti alimentari "tipici" ovvero a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e con attestazione di specificità, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 23.12.1999 n. 488.

2.2 I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente PIANO ALIMENTARE. Possono essere aggiunti anche altri tipi di prodotti solo previa autorizzazione della FEM, la quale può chiedere l'immediata sostituzione di quelli che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonei.

2.3 Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti, preconfezionati, congelati o surgelati, fatta eccezione:

- a. per le verdure che in determinati periodi dell'anno potranno anche essere surgelate, da concordare con la FEM;
- b. per alcune preparazioni, come gli gnocchi e la pasta per lasagne, laddove non possano essere confezionate a mano;
- c. per il pesce che potrà essere surgelato ad esclusione della trota che dovrà essere freschissima e di provenienza trentina.

2.4 Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi, in materia di etichettatura, a quanto stabilito dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109. Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

2.5 Le indicazioni relative alla dichiarazione della quantità degli ingredienti caratterizzanti (quid) devono essere conformi alla circolare del Ministero dell'Industria n. 165 di data 31.03.2000.

La presenza di allergeni deve essere dichiarata come richiesto dal D.Lgs. 8.2.2006 n. 114 e dal D.Lgs. 27.9.2007 n. 178.

2.6 L'etichettatura nutrizionale deve essere conforme al D.Lgs. 16.2.1993 n. 77.

2.7 Per i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si deve fare riferimento al D.Lgs. 27.1.1992 n. 111.

2.8 Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (*claims*) si devono rispettare le norme riportate nel Regolamento CE 20.12.2006 n. 1924/2006.

2.9 Nell'ottica di favorire il principio della sostenibilità ambientale dei consumi e quindi di evitare prodotti che necessitino di lunghi trasferimenti, l'IMPRESA, nell'approvvigionamento delle materie prime, deve dare preferenza ai prodotti cosiddetti "a filiera corta" (cioè di **provenienza trentina e sudtirolese**); nel caso in cui questi ultimi non fossero disponibili la scelta, in ordine di opzione, deve andare ai prodotti nazionali ed infine ai comunitari. In particolare i prodotti lattiero caseari e ortofruccicoli (punti 3.4 e 3.6) devono essere di provenienza regionale nella misura minima del 20%.

2.10 I prodotti extracomunitari devono essere certificati *Fairtrade* del commercio equo e solidale: attualmente: banane, ananas, arance e mango.

2.11 La produzione, il confezionamento, il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari di cui al presente PIANO ALIMENTARE devono essere conformi a quanto previsto dal PACCHETTO IGIENE di

cui al Regolamento CE 29.4.2004 n. 852/2004 e alle norme contenute nella L. 30.4.1962 n. 283 e nel D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

2.12 Deve essere garantita e documentata la rintracciabilità degli alimenti ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE 28.1.2002 n. 178/2002.

2.13 Gli alimenti finiti, le materie prime e gli ingredienti utilizzati devono rispettare il Regolamento CE 15.11.2005 n. 2073/2005 in materia di sicurezza alimentare e di igiene del processo (criteri microbiologici).

2.14 Gli alimenti surgelati devono rientrare nelle norme previste dal D.Lgs 27.1.1992 n. 110.

Non sono ammesse forniture di alimenti etichettati come geneticamente modificati o transgenici.

I prodotti forniti non devono avere subito trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti atti ad accelerare o ritardare la maturazione od a favorire le colorazioni e la consistenza dell'alimento. Non devono contenere gelatine animali. Le confezioni e tutti i materiali che possono entrare a contatto diretto con gli alimenti, devono essere conformi al Regolamento CE 27.10.2004 n. 1935/2004. Le confezioni ed i materiali non devono in alcun modo indurre alterazioni delle caratteristiche organolettiche negli alimenti contenuti o con i quali verranno a contatto.

2.15 Gli imballi a perdere o da restituire devono essere puliti, asciutti, costruiti a regola d'arte in modo tale da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti ed una corretta protezione dagli infestanti esterni. Devono infine essere rispondenti alle caratteristiche igieniche previste dal PACCHETTO IGIENE di cui al Regolamento CE 29.4.2004 n. 852/2004.

2.16 Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere sempre puliti e nuovi. Le eventuali diciture devono essere stampate sulla parte non a contatto con il prodotto.

2.17 L'impiego di additivi deve essere conforme al D.M. 27.2.1996 n. 209. L'impiego degli aromi deve essere conforme al D.Lgs. 27.1.1992 n. 111.

2.18 Per quanto riguarda l'utilizzo delle sostanze coloranti e delle sostanze aromatizzanti, si deve dare la massima preferenza ai coloranti ed agli aromatizzanti naturali.

2.19 Tranne i casi particolari specificati nella presente PIANO ALIMENTARE, i prodotti devono essere consegnati in modo che almeno la metà del periodo utile per il consumo (la *shelf-life* indicata nella scheda tecnica del prodotto) risulti usufruibile.

2.20 Tutti i prodotti devono essere trasportati e consegnati nel rispetto delle norme igieniche previste dal D.P.R. 26.3.1980 n. 327 (in particolare per quello che riguarda le temperature di trasporto in funzione del tipo di alimento), nonché dal PACCHETTO IGIENE di cui al Regolamento CE 29.4.2004 n. 852/2004 e dal piano di autocontrollo che deve essere predisposto dal trasportatore e dall'IMPRESA che riceve la merce.

2.21 Tutti i prodotti, compreso il pane, devono essere consegnati con modalità prestabilite (orario, frequenze, tipo di imballo, etc.), nel rispetto di una procedura concordata con la FEM.

2.22 L'IMPRESA deve comunicare prima dell'inizio della attività ed aggiornare preventivamente:

- a. la lista dei propri fornitori qualificati;
- b. le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche;
- c. l'elenco dei prodotti alimentari, completo di denominazione merceologica, denominazione commerciale, marchi aziendali, nominativi dell'azienda fornitrice e schede tecniche;
- d. qualsiasi variazione deve essere preventivamente approvata da FEM.

2.23 Il giudizio di gradimento di ciascun prodotto è demandato alla attività di controllo svolta dalla FEM. La valutazione ha carattere discrezionale, deve essere accettata e, conseguentemente, i prodotti acquistati devono essere sostituiti in conformità alle indicazioni fornite.

2.24 Entro il termine di 5 giorni, l'IMPRESA deve effettuare una proposta di sostituzione del prodotto contestato. Tale procedura deve essere reiterata fino alla individuazione di un prodotto consono.

2.25 La FEM si riserva la facoltà di effettuare delle analisi chimiche e/o microbiologiche a campione o per particolari necessità (prodotto ipotizzato non conforme). Le relative spese sono a carico dell'IMPRESA nei limiti di cui all'art. 10 del CSA.

2.26 La FEM si riserva la facoltà di effettuare un'indagine a campione sul gradimento presso gli utenti del servizio di ristorazione (*customer satisfaction*). L'esito dell'indagine deve tempestivamente impegnare l'IMPRESA ad individuare se necessario delle azioni correttive da concordare con la FEM.

2.27 I **prodotti biologici** devono essere conformi al Regolamento CE 28.6.2007 n. 834/2007 e al Regolamento CE 5.9.2008 n. 889/2008 e devono essere consegnati nelle quantità richieste, contenute in confezioni chiuse, non manomissibili, munite di etichetta, nella quale, oltre a quanto previsto dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, deve figurare:

- a. il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto;

- b. un'indicazione del metodo di produzione biologico;
- c. il nome e/o il codice dell'Organismo di controllo cui l'operatore è assoggettato;
- d. il numero e la data dell'autorizzazione da parte del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- e. il codice dell'operatore controllato.

2.28 Sono da intendersi come prodotti biologici esclusivamente quelli derivati da coltivazione agricola che esclude l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari e che osservano i dettami della normativa vigente in materia.

2.29 L'IMPRESA ha l'obbligo di utilizzare prodotti alimentari **orticoli** derivanti da **colture biologiche**, per un quantitativo annuale minimo di almeno il 40% o, comunque, nelle eventuali percentuali superiori indicate in sede di offerta tecnica.

2.30 La FEM ha facoltà di chiedere di cambiare o sospendere tempestivamente la fornitura del prodotto qualora questo non risponda ai requisiti richiesti o non soddisfi i gusti degli utenti. Tutti gli oneri saranno a carico dell'IMPRESA.

2.31 Nell'esecuzione dell'appalto può essere consentito un impiego di prodotti alimentari derivanti da **colture biologiche** o di **provenienza trentina/sudtirolese** in misura inferiore a quelle previste, rispettivamente, ai punti **2.9** e **2.29** previa autorizzazione da parte della FEM, motivata da comprovate congiunture di mercato debitamente documentate.

3. LISTA ALIMENTI

La lista di alimenti che segue è da ritenersi non esaustiva e pertanto potranno essere richiesti anche prodotti non indicati nella stessa. È data, infatti, facoltà alla FEM di richiedere all'IMPRESA l'acquisto e la lavorazione di altri alimenti necessari alla preparazione di pietanze previste dai menù, senza spese aggiuntive per la FEM.

3.1 CARNI

3.1.1 Tutte le carni – bovine, suine, ovo-caprine, equine, avicunicole – 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 e non si possono utilizzare carni macinate preconfezionate. E' vietato il ricongelamento anche di piatti di carne già preparati. Devono essere carni fresche trentine o nazionali. L'IMPRESA deve garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti organismi geneticamente modificati o transgenici (entro i limiti previsti per legge), fornendo, a richiesta, documentazione che ne dia evidenza.

3.1.2 Per la carne bovina, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CE 17.7.2000 n. 1760/2000, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni:

- paese di nascita e di allevamento dell'animale;
- paese di macellazione e/o di sezionamento;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione e/o sezionamento;
- codice di tracciabilità.

3.1.3 Carni bovine

Le carni bovine devono essere disossate e confezionate sottovuoto nei tagli sotto riportati:

fesa, sottofesa (senza girello), noce, lombata senza osso (*roast-beef*), cuore scamone, spalla e sottospalla.

I singoli tagli devono essere di tipo anatomico, forniti ben sgrassati e con esportazione delle cartilagini, dei frammenti di ossa, delle linfoghiandole, dei grossi nervi e vasi superficiali, delle grosse fasce aponeurotiche. Non possono essere fornite carni macinate. All'utilizzo lo scarto, costituito da grasso connettivo di copertura e liquido trasudato, non deve essere superiore al 3%. Le carni devono essere adeguatamente frollate e macellate da non meno di 7 giorni. Le carni richieste devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, di categoria A ed essere classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e per lo stato di ingrassamento 2. Si richiede che il fornitore dichiari la conformità ai requisiti sopra esposti. Le carni di vitellone devono presentarsi di colore rosso-rosa, con consistenza

pastosa, con grana fine e con tessitura compatta. Il grasso della muscolatura deve essere di colore bianco e deve presentare le venature e la marezzatura.

3.1.4 Carni di vitello

Si intende come vitello l'animale con meno di 8 mesi e come vitellone l'animale con meno di 24 mesi. La carne di vitello deve essere disossata e confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

spalla, coscia, fesa, sottofesa, noce, scamone, girello, campanello, sottospalla, petto. I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico. Le carni di vitello devono presentarsi di colore rosa, con consistenza cedevole, con grana finissima e con tessitura lassa. Il grasso deve essere poco consistente ed avere un colore bianco.

3.1.5 Carni di suino

Le carni di suino devono essere disossate e consegnate nei seguenti tagli:

lonza senza culatello o scanello, carré corto nel taglio denominato "*Bologna*", polpa di coscia. Le carni di suino devono essere di colore rosso-roseo, di aspetto vellutato, con consistenza pastosa, con grana finissima e con tessitura compatta. I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

3.1.6 Carni avicole

Per i polli e le carni avicole, ai sensi di quanto disposto dall'Ordinanza del Ministero della Salute di data 26.8.2005, si devono riportare in etichettatura le seguenti informazioni:

- la sigla del paese;
- il numero identificativo di registrazione dell'allevamento;
- la data e il lotto di macellazione;
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento, accompagnato dalla data o dal numero del lotto di sezionamento.

I vari tipi di pollame utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare, all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati o sofisticati. Devono inoltre essere di origine nazionale documentata e certificata, di classe "A" e provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE (Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004).

Petto di pollo fresco refrigerato, senz'osso, privato della pelle. Il petto di pollo deve essere confezionato in vaschette, avvolto da film plastico ben coeso. Tempo di consegna: entro 1/3 della vita commerciale.

Pollo fresco a busto da gr. 900 – 1200.

Petto (fesa) di tacchino maschio fresco refrigerato.

Fesa di tacchino femmina, peso medio intorno a 1,5 – 1,8 kilogrammi, disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso, fresco. Tempo di consegna: entro 1/3 della vita commerciale.

Coniglio intero deve provenire da stabilimenti riconosciuti e autorizzati. Deve rispondere ai requisiti del Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004.

3.1.7 Carni equine

Carne di cavallo allevato e lavorata in stabilimenti con marchio CE. I tagli preferiti sono la coscia, il filetto, lo scamone ed il girello. Deve essere consegnata in confezioni sottovuoto con una vita commerciale di almeno 30 giorni.

3.2 PRODOTTI A BASE DI CARNE

Gli alimenti sotto elencati devono provenire da stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale e dotati di numero di riconoscimento comunitario. La materia prima (carni) deve essere prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. E' consentito l'impiego degli additivi nelle dosi previsti dal D.M. 27.2.1996 n. 209. Devono essere conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004.

3.2.1 Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce integre (non ricomposte), pressate, refrigerate, private del geretto, senza aggiunta di polifosfati, amidi e gelificanti, 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 e non affumicato. 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 deve essere munito di etichettatura nutrizionale o in alternativa deve essere fornita una scheda con la composizione percentuale in nutrienti. Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sotto vuoto. Deve invece essere affettato al momento. E' vietato il riutilizzo di prosciutto già affettato.

3.2.2 Prosciutto crudo disossato (sottovuoto)

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

3.2.3 Speck

Deve essere preparato con cosce suine fresche, adeguatamente disossate e refilate, secondo buona tecnica industriale, stagionatura minima di 4 mesi. Il prodotto non deve presentare un sapore eccessivamente affumicato. Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004.

3.2.4 Bresaola

Il prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), derivato dalle cosce di manzo o vitellone, deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Prodotto di odore e sapore tipico, realizzato secondo buona tecnica industriale. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore deve essere rosso rubino. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004.

3.2.5 Coppa cruda stagionata

Il prodotto deve essere conforme ai disciplinari per i prodotti tipici o tradizionali.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata, gli apici non devono essere appuntiti. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il grasso deve essere bianco, né avere odore e sapore di rancido. Il prodotto deve riportare la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

3.2.6 Salami stagionati

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

Deve essere dichiarato il tipo di salame. Deve possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- in etichetta vanno riportati tutti gli ingredienti, compresi gli additivi, la denominazione del prodotto, la data di preparazione, il nome del produttore;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescente e non deve essere staccato dal contenuto;
- i prodotti devono avere almeno 60 giorni di stagionatura;
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;

- l'interno non deve presentare odori e colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, etc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

3.2.7 Salsicce e salameLe fresche

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

Deve essere di puro suino. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

3.2.8 Pancetta

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso no devono essere eccessivamente molli. Il grasso no deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964.

3.2.9 Würstel

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92. Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e no presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. n. 209/96.

3.2.10 Cotechino

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente di carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzati contenuti in involucri protettivi per i soli fini igienici.

3.2.11 Zampone precotto

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del D.L.vo n. 537/1992.

L'impasto deve essere di puro suino composta da carne magra, cotenna e grasso. La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzato in confezione sottovuoto.

3.2.12 Mortadella IGP

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

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

Non devono essere presenti polifosfati aggiunti.

3.3 UOVA E PRODOTTI D'UOVA

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa devono essere utilizzate uova Extra, Fresche, di categoria A, di produzione comunitaria, in confezioni originali. Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dalla normativa comunitaria. Per preparazioni che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo devono essere utilizzate uova pastorizzate in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte. Gli ovoprodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 29.04.2004 n. 853/2004. Per le uova e gli ovoprodotti si richiede una certificazione analitica recente per la ricerca microbiologica di salmonelle, inibenti, stafilococchi, batteri aerobici, mesofili ed enterobatteri.

Le uova secondo il Regolamento CE 17.11.2003 n. 2052/2003, in etichettatura, devono riportare le seguenti informazioni, sia sulla confezione che sul guscio di ciascun uovo:

- tipo di allevamento (0 per i prodotti biologici, 1 per allevamento all'aperto, 2 per allevamento a terra, 3 per allevamento in gabbia);
- sigla dello Stato;
- codice ISTAT del Comune di allevamento;
- sigla della Provincia;
- numero che identifica l'allevamento.

3.4 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

3.4.1 Latte fresco pastorizzato intero

Il latte utilizzato per le prime colazione deve essere latte fresco pastorizzato intero; deve essere confezionato come previsto dalla legge del 3.5.2009, n. 169. Deve essere utilizzato entro 4 giorni dal confezionamento. Per particolari esigenze dietetiche può essere richiesto il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato. Per altre esigenze può essere richiesto il latte a ridotto contenuto di lattosio. Non sono ammesse confezioni aperte di latte fresco in frigorifero.

3.4.2 Latte Uht

La consegna del latte UHT deve essere effettuata entro 20 giorni dalla data di confezionamento. Il latte utilizzato per la preparazione dei cibi deve essere quello a lunga conservazione (Uht). Deve provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento CE 29.04.2004 n. 853/2004. Il consumo della confezione deve essere giornaliero per evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

3.4.3 Yogurt

Sono richiesti yogurt intero naturale e yogurt intero alla frutta (gusti vari). Deve essere preparato con latte pastorizzato; privo di conservanti aggiunti. La frutta dello yogurt deve essere in purea ben omogenea al coagulo. A richiesta della FEM può essere utilizzato yogurt con frutta in pezzi. La consegna deve essere fatta entro la prima settimana dal confezionamento.

3.4.4 Formaggi

Devono presentare le caratteristiche di seguito indicate:

- devono provenire da stabilimenti di produzione regolarmente autorizzati (bollo CE);
- devono aver subito una stagionatura naturale, tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti sia da difetti esterni, dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni, dovuti a fermentazioni indesiderate;
- non devono avere né odori né sapori anomali;
- devono provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica del latte, senza aggiunta di sostanze estranee al latte, ad eccezione del sale;
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi

- maturi;
- non devono essere infestati da microrganismi estranei o altri infestanti;
- le caratteristiche microbiologiche devono essere quelle previste dal Regolamento CE 15.11.2005 n. 2073/2005.

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, per le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione. Devono essere preferiti i formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato o locale o a denominazione di origine protetta.

I formaggi a denominazione di origine protetta sono di norma tutelati da un proprio consorzio. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere ad uno specifico disciplinare di produzione. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque, se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente, è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che saranno inseriti nei menù, le cui caratteristiche, pertanto, devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

3.4.4 Grana trentino

Stagionatura minima di 12 mesi. Deve essere "scelto" cioè non avere difetti di crosta o di struttura interna. Deve essere consegnato in ottavi sottovuoto. Sulla bolla d'accompagnamento deve essere riportata la dicitura "*proviene da forme di Grana trentino D.O.P.*".

3.4.5 Casolet

Prodotto soprattutto con latte pastorizzato dei caseifici di fondovalle del Trentino. Viene consumato fresco dopo 20/30 giorni di stagionatura.

3.4.6 Asiago pressato e asiago d'allevato

Preparato da puro latte vaccino pastorizzato, grasso minimo nella sostanza secca 44%, stagionatura 20-40 giorni, con marchio di origine del consorzio di tutela. L'asiago d'allevato (mezzano) in forme, con stagionatura minima di 120 giorni.

3.4.7 Italico

Preparato con latte pastorizzato. Formaggio a media maturazione con crosta, a forma di parallelepipedo e con stagionatura di 20/40 giorni.

3.4.8 Taleggio

Preparato con latte vaccino intero. Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, a forma di parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piane. La crosta è sottile, morbida, di colore rosa-arancio, a "crosta lavata". Il sapore è leggermente aromatico, caratteristico.

3.4.9 Crescenza o Stracchino

Formaggio molle, a pasta cruda, prodotto da latte pastorizzato. Grasso minimo 44% sulla sostanza secca. E' gradita la presenza di fermenti lattici. Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo, il colore deve essere tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

3.4.10 Gorgonzola dolce

In forme, preparato con latte pastorizzato. Deve essere a denominazione di origine, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269. Grasso minimo 48% su sostanza secca.

3.4.11 Emmenthal

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

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

3.4.12 Mozzarella fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte pastorizzato, senza conservanti né sul prodotto né nel liquido di governo. Ricca di fermenti lattici. E' richiesta in confezioni contenenti liquido di governo con una e/o più mozzarelle, del peso sgocciolato di circa 100 grammi cadauna, oppure in panetti confezionati esclusivamente per uso cucina. Deve essere consegnato entro 8 giorni dalla data di confezionamento

3.4.13 Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero del latte vaccino. Deve derivare da latte pastorizzato o da latte che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione. Sostanza grassa non superiore al 15% sul tal quale. Non è ammessa l'aggiunta di nessun additivo. Il prodotto non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

3.4.14 Formaggio 100% capra e 100% pecorino

Prodotti con latte intero di capra o pecora pastorizzato.

3.4.15 Fontal, Latteria trentino, Caciotta

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono un'elevata quantità d'acqua che, in particolari condizioni, potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione alla loro conservazione.

Tali prodotti devono essere consumati non oltre 10 giorni dalla data di consegna. Il prodotto deve avere una shelf life di almeno 15 giorni dalla data di consegna. E' vietato l'uso di formaggini e di formaggi fusi tipo sottilette. I formaggi vanno consumati sempre privi di crosta.

3.4.16 Grana trentino grattugiato

Il formaggio dovrà essere posto sottovuoto subito dopo essere stato grattugiato. La confezione dovrà riportare l'autorizzazione del Consorzio. Dovrà provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna.

Il formaggio grattugiato deve essere consegnato in grammatura tale da poter essere consumata totalmente in giornata e in porzioni monodose da 5 grammi.

3.5 PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere lavorato e depositato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento CE. Se fornito pesce fresco, deve appartenere alle categorie di freschezza Extra o A previste per alcuni prodotti. Sono richiesti i tipi di pesce di seguito descritti.

- **Filetto di trota salmonata, filetto di trota o hamburger di trota.** I filetti devono essere preparati entro le 24 ore antecedenti la consegna. La data di preparazione deve essere indicata sul documento di consegna.
- **Tonno e sgombro fresco nazionali.**
- **Platessa, cernia, persico, pesce spada, smeriglio, salmone, branzino, orata, dentice, S.Pietro, halibut, palombo, nasello** in filetti senza spina, spellati, perfettamente deliscati, in pezzatura da 110/130 grammi al netto della glassatura.
- **Seppie, polpo, calamari.**
- **Merluzzo fresco o congelato** in filetti senza spine, sviscerato, scodato, spellato.

Secondo il Regolamento CE 17.12.1999 n. 104/2000, per il pesce si devono riportare le seguenti informazioni: se il pesce è fresco, congelato o scongelato, se è pesce d'allevamento o pescato in mare o in fiumi o in laghi, la provenienza o la zona di cattura.

3.5.1 Pesce Conservato

- **Tonno** al naturale. Le confezioni devono essere originali, monoporzioni da 80 grammi, idonee al consumo giornaliero, essendo vietato l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.
- **Tonno** all'olio d'oliva, preferibilmente in confezione di vetro o a strappo. Le confezioni devono

essere originali, monoporzioni da 80 grammi, idonee al consumo giornaliero, essendo vietato l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte. Si richiede un tonno di qualità: deve 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 deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva.

NOTA: la corrispondenza di specie sarà oggetto di un monitoraggio continuo.

3.6 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Si raccomandano forniture almeno bisettimanali. Per i prodotti ortofrutticoli tradizionali devono essere fornite le categorie commerciali Prima ed Extra. Per i prodotti ortofrutticoli biologici deve essere fornita la Prima categoria commerciale. Può essere consentita, previa autorizzazione della FEM, la Seconda categoria commerciale qualora non sia disponibile la Prima categoria.

Caratteristiche generali.

Tutte le verdure, da consumarsi crude o cotte, devono essere fresche e di stagione. L'eventuale utilizzo di prodotti ortofrutticoli surgelati (diversi da quelli previsti) deve essere preventivamente autorizzato dalla FEM.

I prodotti devono:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permetta una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno del consumo;
- essere conformi alle norme di qualità dettate dai Regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi stabiliti per le categorie commerciali Prima e Extra. I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere ai requisiti di buona qualità. I prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità. Tutti i prodotti devono pervenire in imballi muniti di etichetta ben visibile, leggibile ed indelebile.

Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono:

- l'imballatore o speditore;
- natura del prodotto, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- origine del prodotto (paese o zona di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, pezzatura, calibro, etc).

Le diverse varietà di insalata sono fornite a seconda della disponibilità stagionale.

3.6.1 Verdure fresche

Le varietà richieste sono le seguenti:

asparagi, biete, broccoli (cavoli broccoli, cavoli calabresi), carote (senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose), **catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cavolini di Bruxelles, cavoli verza, cetrioli, cime di rapa, cipolle gialle, finocchi, finocchina, melanzane, peperoni dolci gialli, porri, sedani da coste, sedano rapa, zucca, zucchine.**

Insalate: lattuga, indivia, radicchio, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia primaverile, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variato bianco. Devono essere turgide, non prefiorite e il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare.

3.6.2 Patate comuni, novelle o primaticce.

3.6.3 Pomodori per insalata (nelle forme tonde o costolute). 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.

Per esigenze di varietà nella verdura cotta è consentito l'uso di prodotti surgelati per carciofi, cipolline borrettane, fagiolini fini senza filo, pisellini fini, spinaci.

Il giudizio della FEM sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli, grado di maturazione, aspetto e porzionatura è insindacabile. L'IMPRESA provvede a sostituire i prodotti ortofrutticoli non idonei.

3.6.4 Frutta fresca ed agrumi

La frutta è proposta sempre accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature.

La frutta fresca deve presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- essere esente da difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o interni come quelli della polpa, che siano indicazione di prodotto avariato o che si sta degradando;
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo;
- essere pulita, priva di terra o terriccio, esente da materie, odori e sapori estranei;
- non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- non presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- non aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o chimici, atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;
- essere di recente raccolta e non proveniente da prolungata conservazione in magazzino.

Sono da privilegiare i prodotti stagionali.

Le varietà richieste sono le seguenti:

albicocche (senza peduncolo), **ananas**, **arance** (devono avere un contenuto minimo di succo del 35%), **banane**, **mandarini**, **mandaranci** e **clementine** (devono essere privi di semi, avere un contenuto minimo di succo del 40% e un diametro da 54 a 64 millimetri), **ciliegie**, **limoni**, **fragole** (ad esclusione di fragole di bosco), **kiwi**, **cachi**, **mele** (devono essere di almeno tre varietà differenti: Golden, Red Delicious, Stark, Gala, Fuji, etc.), **meloni**, **susine nere e gialle**, **uva bianca e nera da tavola**, **pere** (devono essere di almeno tre varietà differenti. Kaiser, Abate, Williams, Conference, etc.), **pesche a pasta bianca o gialla**.

3.6.5 Ortaggi surgelati

Ferma restando la priorità per l'utilizzo del prodotto fresco, le varietà surgelate devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate. Sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento del prodotto stesso. Gli ortaggi e le verdure devono avere le caratteristiche organolettiche confrontabili con quelle del prodotto fresco di buona qualità. L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Le tipologie consentite possono essere: **carciofi**, **cipolline borettane**, **fagiolini fini senza filo (biologici e nazionali)**, **pisellini fini (biologici e nazionali)**, **spinaci (biologici e nazionali)**.

3.6.6 Legumi

I legumi possono essere richiesti secchi, freschi o surgelati all'origine. Sono esclusi i prodotti in scatola. Tutti i tipi di legumi devono essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestati. Essi devono essere uniformemente essiccati ed essere di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipici di un buon prodotto. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla normativa vigente. Possono essere utilizzati: **fagioli borlotti**, **fagioli cannellini**, **fagioli di Spagna**, **ceci**, **lenticchie**, **soia gialla e verde**, **piselli**.

3.6.7 Conserve di pomodoro

Devono essere senza conservanti o additivi aggiunti, devono essere di produzione e lavorazione nazionale.

Sono richiesti i prodotti di seguito descritti.

- **Pomodori pelati superiori**. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco.
- **Polpa di pomodoro**. Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi. La polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee.
- **Passata di pomodoro**. Deve essere ottenuta da frutti perfettamente maturi e in buono stato di conservazione. Devono essere aromatizzati esclusivamente con basilico. Devono presentarsi di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi. La passata deve essere cremosa, densa, della giusta acidità, con assenza di bucce e semi o peduncoli o

qualsiasi corpo estraneo.

3.6.8 Funghi Porcini secchi. Devono essere di categoria Extra in base al D.M. 09.10.1998.

3.7 PRODOTTI CEREALICOLI

3.7.1 Pasta di semola di grano duro

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con pura semola e ricavata dalla macinazione di grani duri. Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione e deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: colore omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottatura o venatura, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. Deve essere priva di farine estranee, di coloranti e altre sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni originali chiuse.

Sono richieste inoltre: **pasta all'uovo**, che può essere fresca, surgelata o secca, **pasta sfoglia surgelata**, per preparazioni salate e dolci, e **pasta integrale**. E' consigliato l'uso di confezioni tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.7.2 Cereali

Le confezioni, in sacchi o in sacchetti, devono avere la conservabilità di 12 mesi. Le eventuali confezioni aperte devono riportare l'indicazione della data di apertura. A richiesta della FEM possono essere utilizzati cereali di tipo integrale, per i quali sarà necessario orientarsi verso prodotti di coltivazione biologica.

Sono richieste confezioni varie di: **riso, farro, miglio, avena, orzo perlato**.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immersione in acqua bollente, senza che i chicchi subiscano eccessiva alterazione di forma. Tutti i tipi di riso devono essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Il numero di difetti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge. Le confezioni devono essere pulite, integre, sottovuoto. Il trattamento idrotermico del riso parboiled deve rispettare le seguenti regole:

- non deve essere stato effettuato per risanare prodotti agricoli difettosi;
- deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme;
- deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume;
- deve avere granelli interamente gelatinizzati;
- non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio o con ventre "biancastro", indice rispettivamente di eccesso e difetto di trattamento;
- non deve avere odori sgradevoli e sapori anomali sia prima che dopo la cottura:

Verranno successivamente dettagliate le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti, insalate di riso, minestre). I tipi richiesti possono essere Arboreo, Carnaroli, Vialone, Integrale, Parboiled, etc.

3.7.3 Farine di cereali

Tutte le confezioni dei prodotti sotto elencati devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo che i prodotti risultino al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento, costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali dei prodotti. Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alla normativa vigente. Possono essere richieste confezioni varie di:

- **Farina di granoturco**. La farina di granoturco non deve 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.
- **Farina di grano tenero tipo "0"**. Deve essere di grano tenero, del tipo "0" a seconda delle richieste, non deve contenere più del 14,5% di acqua. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare grumi, sapori ed odori anomali.
- **Semola di grano duro**. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

- **Fiocchi di cereali.** Di mais o di avena. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da indicare la freschezza del prodotto. Si richiede etichetta nutrizionale.

3.7.4 Prodotti da forno

Pane

Il pane deve essere conforme alle disposizioni previste dalla legge 4.7.1967 n. 580 e presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto in pezzi da 50 grammi;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- essere fresco (non rafferma) e prodotto in giornata;
- presentare una crosta friabile ed omogenea;
- avere la mollica asciutta, spugnosa ed elastica;
- l'impasto del pane deve risultare privo di "grumi" di farina o lievito o grasso aggiunto;
- non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche di conservazione.

Potranno essere richiesti tipi di pane diverso, e segnatamente:

- **pane multicereali** con farina tipo "0" di grano tenero, farina di mais, farina di soia integrale, farina di avena, farina di segala, farina di orzo, olio extra-vergine di oliva;
- **pane integrale;**
- **pane speciale.**

3.7.5 Pane grattugiato e pancarré

Il pane deve essere in confezioni originali, sigillate ed etichettate. Il pancarré deve essere confezionato in sacchetti idonei alla protezione da insudiciamento, inquinamento e umidità. Il pancarré può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno e per il confezionamento di tramezzini.

3.7.6 Gnocchi

Gli gnocchi devono essere preferibilmente freschi di patata, di semolino oppure di pane, di spinaci, Spätzle, alla parigina, di zucca, oppure canederli con prosciutto e formaggio. Salvo diversa indicazione, devono essere interamente preparati presso i punti cottura messi a disposizione dalla FEM.

3.8 OLII E CONDIMENTI

3.8.1 Olio extra vergine di oliva DOP

Confezionato in bottiglie di vetro scuro o in latta non di plastica o in contenitori a perdere. In particolare deve contenere non più dello 0.8 % in peso di acidità, espressa in acido oleico. Deve essere indicata in etichetta la provenienza. Deve essere di produzione e provenienza nazionale, di ultima annata ed **esclusivamente DOP italiana.**

Le sue caratteristiche chimico-fisiche sono quelle previste dalle normative vigenti in materia. Deve avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, non deve quindi rivelare odori disgustosi come di rancido, putrido, di muffa, di verme, etc. Non deve aver subito manipolazione chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Sulla confezione deve comparire la dicitura "*spremitura a freddo*".

3.8.2 Olio di semi di arachide

Deve essere limpido e privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati. Il colore deve essere giallo molto chiaro. Le confezioni devono essere dotate di idoneo sistema di chiusura che possa garantire la conservabilità in modo igienicamente corretto. Deve essere ottenuto dai semi di arachide di colore giallo pallido, di odore e sapore caratteristici appena percettibili. Da utilizzare solo per casi di disgusto o intolleranza all'olio extravergine di oliva.

3.8.3 Burro

Deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 29.4.2004 n. 853/2004. Deve essere utilizzato per confezionare piatti per i quali il suo uso sia previsto. Deve in ogni caso essere utilizzato crudo o appena fuso e mai fritto. Il burro deve avere un contenuto in materia grassa superiore all'80%. Deve essere consegnato fresco e non sottoposto a congelamento. Deve essere consegnato

esclusivamente in confezioni originali intere, contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi. Il burro deve essere consegnato in grammatura tale da poter essere consumato totalmente in giornata. La data di scadenza deve essere superiore ai 2 mesi rispetto alla consegna.

Per i grassi da condimento si raccomanda l'uso di olio extravergine di oliva.

Sono ammesse piccole quantità di burro da usare preferibilmente a crudo.

Per le frittiture è da utilizzare olio extravergine di oliva o l'olio di arachidi.

L'IMPRESA deve documentare i tempi e le modalità di frittura. Deve determinare la percentuale di composti polari.

3.9 AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, peperoncino, salvia, timo, origano, alloro, sedano, cipolla, aglio, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

3.10 SALE FINO E GROSSO

Deve essere pulito, esente da impurità, contaminazioni di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale. Per l'utilizzo a crudo è richiesto sale iodato sempre in quantità ridotte. Va in ogni caso limitato l'uso.

3.10 ACETO – ACETO DI MELE

La sua acidità totale, espressa in acido acetico, deve essere compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri.

3.11 DOLCI

Il loro uso deve essere inserito e programmato secondo i menù approvati. Devono essere di semplice preparazione e con basso contenuto di zucchero. Non è ammesso l'uso di grassi animali diversi dal burro e nemmeno di grassi e oli idrogenati. A titolo esemplificativo i dolci possono essere:

- torta di mele;
- torta di yogurt;
- torta alla frutta;
- torta di latte;
- torta di pane;
- torta di carote;
- strudel;
- mele in camicia;
- crostata;
- rotolo alla marmellata;
- gelato;
- budino (con latte, uova, zucchero, cacao e farina).

Concordemente con la FEM è ammessa la preparazione di altri tipi di dolci.

3.11.1 Confetture e marmellate

Devono essere del tipo extra cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta e derivare da albicocche, pesche, mirtilli, frutti di bosco, prugne e arance.

E' prevista la fornitura di confettura e marmellata di frutta di vario tipo ai sensi del D.P.R. 8.6.1982 n. 401. Tutti i tipi di confettura e marmellata devono risultare costituiti prevalentemente da frutta intera od in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. All'esame organolettico non si devono riscontrare: segni evidenti di caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli o di loro frammenti, presenza di foglie, insetti od altri materiali estranei. Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.11.2 Miele

Il prodotto deve avere le caratteristiche previste dalla vigente normativa in materia ed essere preferibilmente di produzione locale.

3.11.3 Zucchero

Il prodotto deve avere le caratteristiche previste dalla L. 31.3.1980 n. 139.

E' richiesto lo zucchero bianco raffinato in confezioni originali catering e/o bustine da 10 grammi circa.

E' richiesto lo zucchero di canna integrale in bustine da 10 grammi circa.

4. MENU'

4.1 CARATTERISTICHE DEI MENU'

Nella formulazione dei menù si deve tener conto del tipo di utenza a cui è indirizzato, della varietà e stagionalità degli alimenti.

Deve essere prevista una programmazione estiva per il periodo dal 1° aprile al 31 ottobre, mentre per il periodo invernale il riferimento è dal 1° novembre al 31 marzo.

I menù dovranno essere approvati dalla FEM.

Per il menù proposto l'IMPRESA dovrà tenere in evidenza il fatto che gli studenti, alloggiati presso il Convitto, usufruiscono presso la stessa mensa del pasto del mezzogiorno e del pasto della cena.

Per tale ragione si deve fare molta attenzione ad evitare delle "ripetizioni".

I menù dovranno essere predisposti in modo tale da consentire un'ampia variabilità dei piatti previsti, con una elevata rotazione.

I menù dovranno essere formulati secondo le grammature e le indicazioni previste nel presente PIANO ALIMENTARE.

Dovranno essere previste revisioni periodiche dei menù, anche in relazione a particolari situazioni climatiche. Tali variazioni dovranno essere concordate e approvate, prima della applicazione, dalla FEM

I menù dovranno essere esposti ogni giorno in ogni sala mensa e dovranno essere chiari e ben leggibili. Nel menù esposto, ad esempio, dovrà essere sempre indicato il tipo di carne o pesce utilizzato per la preparazione di ciascun piatto, come ad esempio: "*scaloppina alla pizzaiola*" (vitello), "filetto di pesce al forno" (*nasello*), etc.

L'IMPRESA deve fornire il ricettario e l'apporto nutrizionale di ogni piatto.

4.1.1 Percorsi alimentari: educazione alimentare

La dietista dell'IMPRESA deve rendersi disponibile a programmare degli incontri, con gli utenti/studenti, per spiegare la necessità di mantenere una adeguata e corretta alimentazione. Si rende necessario impostare un programma di educazione alimentare.

Al fine di offrire agli utenti/studenti un adeguato apporto nutrizionale la dietista dell'IMPRESA deve individuare all'interno dei menù proposti almeno due "**percorsi alimentari**" da suggerire a quegli utenti che gradiscono seguire una alimentazione sana ed equilibrata e varia, della quale possano conoscere anche l'apporto nutrizionale in termini di calorie, nutrienti e GDA.

Le proposte dovranno includere la prima colazione, il pranzo, la cena ed eventuali spuntini e ruotare su cinque settimane invernali ed estive.

Ogni proposta potrà essere effettuata identificando con un colore o con un simbolo, i piatti inseriti nel "percorso alimentare".

Lo studente avrà così la possibilità di seguire un regime dietetico equilibrato e vario, tenendo conto che ogni settimana sarà possibile seguire un menù diverso, egualmente bilanciato.

Tale metodo evita la monotonia delle ripetizioni, garantisce l'apporto nutrizionale raccomandato dalle Linee Guida oltre che informare gli studenti in materia di educazione alimentare.

Il pasto (pranzo e cena), di norma è composto da:

UN PRIMO PIATTO, UN SECONDO, UN CONTORNO, PANE FRESCO, DESSERT O FRUTTA, ACQUA NATURALE.

Il pasto completo standard dovrà fornire mediamente un apporto energetico di 1000 – 1200 calorie.

Il pranzo deve apportare circa il 35-40 % delle calorie giornaliere, la cena il 30-35 % il 20-25 % la prima colazione e il 5-10 % per gli spuntini.

4.1.2 Distribuzione delle pietanze nell'arco della settimana (pranzo e cena)

I **primi piatti** dovranno essere distribuiti nell'arco della settimana con la frequenza di seguito indicata:

- pasta al pomodoro, alle verdure, all'olio, gratinata, al ragù o pesce, pasticcio, pasta al forno, pasta pasticciata, pasta fredda, crespelle farcite, pizza o piatti regionali nutrizionalmente analoghi, oppure tortellini con ripieno artigianale una volta alla settimana a rotazione;
- risotto, orzotto, farrotto una volta alla settimana a rotazione;
- riso al sugo di pomodoro, al pomodoro fresco, alle verdure, allo zafferano, alla parmigiana, insalata di riso una volta alla settimana a rotazione;
- gnocchi di patate, di semolino (alla romana), di pane, di spinaci (strangolapreti), tirolesi (Spätzle), alla parigina, di zucca, canederli con prosciutto o formaggio, rotolo di patate una volta alla settimana a rotazione;
- minestre in brodo, quali orzetto, canederli, tortellini in brodo passati, creme di verdura o legumi, minestrone (con riso o pasta, orzo, farro, fiocchi di cereali, miglio, crostini di pane al forno) una volta alla settimana a rotazione.

I **secondi piatti** dovranno essere distribuiti nell'arco della settimana con la frequenza di seguito indicata:

- pesce (al cartoccio, al vapore, al forno, impanato, in umido) una volta alla settimana a rotazione;
- uova (frittata al forno, sode o crespelle) una volta alla settimana a rotazione;
- formaggio o affettato una volta alla settimana a rotazione;
- carne (al vapore, al forno, impanato, in umido, alla griglia) di pollo, tacchino o coniglio una volta alla settimana a rotazione;
- carne (al vapore, al forno, impanato, in umido, alla griglia) di vitello, bovino, suino una volta alla settimana a rotazione;
- piatto unico, quale pasta con legumi, pizza, etc., una volta alla settimana a rotazione;
- periodicamente può essere presente la frittura di carne o pesce.

I **contorni** dovranno essere distribuiti nell'arco della settimana con la frequenza di seguito indicata:

- patate al forno, al prezzemolo o purè, saltuariamente fritte, polenta 2 – 3 volte alla settimana compatibilmente con il pasto proposto;
- verdura mista cruda 6 volte alla settimana a scelta fra due tipologie;
- verdura cotta mista 3 – 4 volte alla settimana a scelta fra due tipologie (al vapore, al forno, al prezzemolo, saltuariamente gratinate).

I **dessert** dovranno essere distribuiti nell'arco della settimana con la frequenza di seguito indicata:

- frutta fresca di stagione 3 volte alla settimana, a scelta fra almeno due tipologie;
- macedonia di frutta fresca 2 volte alla settimana;
- dolce 1 volta alla settimana.

Come alternativa fissa deve essere prevista sempre la mela.

4.1.3 Le prime colazioni.

La colazione del mattino deve essere completa e deve pienamente soddisfare gli utenti. La colazione nel suo complesso dovrà fornire mediamente un apporto energetico di 400 calorie.

Gli studenti devono trovare a loro disposizione del latte fresco intero (250 ml), dello yogurt intero o dello yogurt intero alla frutta (1 o 2 vasetti da 125 gr.), pane, fette biscottate, biscotti, cereali, burro e marmellata, frutta fresca, succo di frutta, cacao, caffè, thé.

4.1.4 Piatto unico

Può essere proposto settimanalmente come alternativa al pasto classico (primo piatto, secondo piatto e contorno) ed ha una composizione di per sé sufficiente a ricoprire il fabbisogno nutrizionale del pasto. Possono essere considerati piatti unici, oltre al primo piatto di legumi e cereali (ad esempio la pasta e fagioli), la pizza, il *cous cous*, la pasta pasticciata, nonché un secondo piatto di carne, *Herrengröstel* o di pesce, con polenta e/o patate, accompagnati da verdure di stagione.

4.1.5 Opzioni

Con le modalità da stabilirsi in accordo con la FEM, gli utenti della mensa avranno la facoltà di scegliere delle alternative rispetto ai menù sulla base dei seguenti principi:

- alternativa al primo piatto: pasta o riso all'olio, pastina in brodo;
- alternativa a carne o pesce: legumi o fettina di carne ai ferri, prosciutto, formaggio o uova;
- alternativa per la verdura: non possibile ad eccezione delle diete speciali.

4.2 VARIAZIONI DEI MENU'

Le variazioni dei menù che l'Impresa intende proporre per introdurre piatti nuovi o rendere il pasto qualitativamente migliore devono essere, di volta in volta concordate, con la FEM.

I menù potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione: al grado di accettazione da parte dell'utenza, a sperimentazioni (ad esempio introduzione di piatti regionali), a proposte da parte degli Organismi competenti (Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, Servizi di dietetica, Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, etc.), alla 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 FEM e dovrà essere applicato in tempi brevi. La FEM si riserva di modificare la stesura delle tabelle delle grammature a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che dovessero mutare le classi di utenza, concordando le possibili variazioni con l'Impresa.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei 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 FEM seguita da conferma da parte della stessa.

Nelle sale mensa dovranno essere disponibili, delle **postazioni di condimento**, dove gli utenti possono trovare olio extravergine d'oliva (DOP italiana), aceto di vino, aceto balsamico, aceto di mela, sale, sale iodato, pepe.

4.3 CESTINI D'ASPORTO

Per i cestini d'asporto deve essere prevista la fornitura di due panini imbottiti, di cui uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, una banana e un frutto di stagione e una bottiglia da ½ litro in PET di acqua naturale e/o gassata, uno yogurt, tovaglioli e bicchieri monouso.

4.4 MODALITA' DI COTTURA

Le principali tecniche di cottura raccomandate sono: in acqua, a vapore, brasata, in umido, alla griglia, al forno o al cartoccio.

Ortaggi: a vapore, al forno, gratinati.

Legumi secchi: vanno cotti in molta acqua fredda non salata per evitare che induriscano.

Pesce: in acqua, a vapore, al forno, al cartoccio, alla griglia, brasato.

Carne: in acqua, a vapore, al forno, alla griglia, arrosto, allo spiedo, brasata, in umido.

I forni di ultima generazione sono termoventilati e favoriscono la cottura uniforme degli alimenti. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata “*convezione – vapore*” che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi. Al forno sono consigliati anche gli alimenti impanati.

Saltuariamente con procedura adeguata e documentata, può essere utilizzata la frittura.

La cottura a bassa temperatura mantiene più i liquidi e i nutrienti all'interno dell'alimento, non brucia e non richiede continua supervisione. Il risultato è un arrosto morbido, umido internamente e ridotto contenuto di grassi.

4.5 DIETE SPECIALI

Il cuoco deve essere in grado di preparare diete speciali (diete per soggetti affetti da allergie e/o intolleranze, diete per soggetti diabetici, diete per soggetti in sovrappeso, diete per soggetti celiaci, etc.), su indicazione sanitaria. A tal fine l'IMPRESA deve garantire che il personale dedicato alla preparazione e alla distribuzione dei pasti per le diete speciali sia adeguatamente formato. In particolare il cuoco responsabile, dove sussistano problematiche legate ad allergie e/o intolleranze alimentari deve dare evidenza di essere

adeguatamente formato. E' opportuno che l'IMPRESA adotti uno specifico "regolamento per la cucina dietetica", facilmente consultabile da ogni operatore. Tale servizio non deve comportare spese aggiuntive per la FEM.

4.6 MENU' ALTERNATIVI

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di carattere etico-religioso o di scelta di una alimentazione vegetariana, l'IMPRESA è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la FEM, sulla base delle richieste degli utenti.

Le richieste devono essere motivate.

4.7 GRAMMATURE

Le grammature devono essere adeguatamente calibrate a cura dell'IMPRESA, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (LARN).

Le grammature riportate di seguito si intendono riferite al crudo prima delle lavorazioni.

Primi piatti

Pasta asciutta e riso	g	90/110
Pasta al forno	g	350
Tortellini freschi asciutti	g.	200
Gnocchi di patate	g.	260
Minestre: pasta	g.	40/50
Minestrone: riso	g.	40/50
Passati di verdura	g.	200/250
Polenta	g.	400
Pizza	g.	350
Tortellini in brodo	g.	100
Brodo di carne	cc.	200/250

Secondi piatti

Carne	g.	110/120	
Carne con osso	g.	250	
Coniglio:	arrosto-umido (con osso)	g. g.	220/250
Pesce	g.	120/130	
Trota intera	g.	200/250	
Affettati	g.	50/60	
formaggi	g.	50/60	
Uova:	sode	n.	2
	al burro-frittata	g.	200
Legumi secchi da cuocere per piatto unico	g.	60	
Legumi freschi da cuocere per piatto unico	g.	140	
Verdure crude:	lattuga radicchio	g.	60/70
	pomodoro	g.	150
	insalata russa	g.	70/80
Verdure cotte:	varie (al crudo)	g.	200/250
	patate (al crudo)	g.	200/250
Frutta	(fresca di stagione)	g.	180/200

L'IMPRESA si impegna a rispettare le grammature sopra riportate e ad accettare i controlli, sia a campione, che una verifica complessiva sulle quantità utilizzate in ogni struttura, in relazione al numero dei pasti somministrati.

L'IMPRESA fornirà su richiesta della FEM, copia delle bolle di consegna, per tipologia di prodotti, per effettuare i controlli necessari.