**Allegato parte integrante**
Allegato D - piano alimentare

**Piano Alimentare relativo al Bando di gara d'appalto a procedura aperta volto alla conclusione di un Accordo Quadro tra la Provincia Autonoma di Trento e uno o più soggetti economici per l'affidamento dei servizi di vitto, diviso in tre turni (colazione, pranzo e cena) e alloggio, rivolto alle persone richiedenti protezione internazionale che il Ministero dell'Interno ha destinato al Trentino.**

## "PIANO ALIMENTARE"

Il piano alimentare è composto dai seguenti paragrafi:

1. Igiene
2. Qualità merceologica degli alimenti
3. Tabelle delle grammature, caratteristiche generali dei menù, preparazione e cottura degli alimenti
4. Variazioni del menù
5. Diete speciali e menù alternativi

## 1. IGIENE

La ditta aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia igienico sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti in materia. La ditta aggiudicataria deve effettuare, a proprie spese, l'autocontrollo di qualità, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e produrre il manuale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) applicato al presente appalto.

La ditta aggiudicataria deve, pertanto, individuare ogni fase del servizio e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali è basato l'HACCP, conducendo il servizio secondo il Regolamento CE 852/2004. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi somministrati dovranno, quindi, essere preparati e consumati durante la giornata ad eccezione di piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata, che potranno essere preparati il giorno precedente al consumo, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e conservati a temperature comprese fra 1° e 6° C in recipienti idonei. E' vietato raffreddare a temperatura ambiente cibi cotti.

La Stazione appaltante è autorizzata a controllare in ogni momento, tramite le competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica secondo le normative vigenti, l'idoneità degli alimenti sia per la qualità che per la confezione e le modalità di cottura. Il costo di eventuali indagini è interamente a carico della ditta aggiudicataria.

## 2. QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Su ogni confezione dovrà essere riportata, in modo chiaro e leggibile, la data di scadenza.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e mettere a disposizione dell'Ente capofila la documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004 e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, oltre ad un elenco dei prodotti alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, schede tecniche, etc. Potrà inoltre essere richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

I **prodotti surgelati** devono possedere requisiti di cui al D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

La **pasta di semola di grano duro** deve essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4 luglio 1967 n. 580 e ss. mm.

La pasta deve essere in perfetto stato di conservazione.

Il **riso** da somministrare dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti leggi in materia.

Il **pane** dovrà essere di pezzatura media e dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti leggi in materia.

Il pane sarà fornito fresco e non raffermo.

La **carne, esclusa in ogni caso la carne di maiale somministrata in qualsiasi forma,** dovrà essere refrigerata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti leggi in materia. In ogni caso i volatili devono essere stati macellati halal.

Tutte le carni fresche refrigerate bovine, ovi-caprine, equine, avi-cunicole devono essere prodotte (macellate) e sezionate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario e provenire da animali nati ed allevati nella comunità europea.

I vari tipi di carne utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare, all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati.

Dovranno inoltre essere in stato di perfetta freschezza e privi di qualunque odore e sapore anormale o disgustoso, priva di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, etc). Devono inoltre essere in ottimo stato di conservazione, refrigerati.

**Pesce**

Il **pesce** utilizzato dovrà essere di norma congelato o surgelato.

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici previsti dalle leggi vigenti in materia.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Dopo aver decongelato in frigorifero il pesce, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

**Formaggio**

I **formaggi** da somministrare dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Dovranno inoltre essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente.

**Latte**

Il **latte** utilizzato per la confezione dei cibi dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; è ammesso anche il latte a lunga conservazione parzialmente scremato.

**Yogurt**

Intero o magro e dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 53/2004.

**Uova**

Gli ovoprodotti (sia uova fresche sia pastorizzate) devono provenire da stabilimento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

**Olio e grassi alimentari**

Gli oli e i grassi utilizzabili per la preparazione dei cibi dovranno essere quelli di seguito indicati:

- olio extravergine di oliva, con tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia,
- Olio di semi di arachide,
- Burro, che dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

**Prodotti ortofrutticoli**

La frutta dovrà essere sempre fresca e di stagione; dovrà essere accuratamente lavata e servita in quantità conforme alla tabella delle grammature. Di preferenza la frutta verrà scelta tra i seguenti prodotti: mele, pere, prugne, arance, mandaranci, mandarini, pesche, albicocche, uva, banane, kiwi, a rotazione e secondo la stagionalità.

E' consentito l'utilizzo di frutta sciroppata o comunque in scatola.

Le verdure e gli ortaggi dovranno essere freschi e di stagione, accuratamente lavati in idonei contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

E' consentito anche l'uso di verdure cotte.

**Dolci**

La preparazione dei dolci dovrà essere attuata saltuariamente e dovrà essere di semplice confezione, non con alto contenuto di zucchero. Esempi: torta allo yogurt, torta con le mele o altra frutta fresca, strudel di mele, rotolo con marmellata.

**Sale**

Il sale va usato moderatamente e comunque iodato.

**Aromi**

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

## 3. TABELLE DELLE GRAMMATURE, CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENÙ, PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

**Struttura del menù**

Ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) sarà composto da un primo piatto (pasta o riso gr. 100/150 a seconda del condimento), da un secondo piatto (carne rossa gr. 150, carne bianca gr. 150 o gr. 250 se con osso, pesce gr. 200, due uova, formaggio gr. 100, verdura gr. 300), frutta di stagione (1 frutto, banana, pera, mela, arancia, ecc.), pane gr. 60.

La prima colazione sarà composta da una bevanda calda (200 cc a scelta tra latte, caffè, tè), un panetto piccolo di burro, due confezioni monoporzione di marmellata, pane gr. 60 o biscotti gr. 100. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli utenti giornalieri il servizio dovrà essere comunque espletato dall'Aggiudicatario in forma ridotta.

I **primi piatti** potranno essere di vari tipi:

- pasta al pomodoro, alle verdure, all'olio, gratinata. Si può aggiungere ragù, pesce. Pasta ripiena di preparazione casalinga: cannelloni o lasagne con carne o verdura;
- riso bollito, pilaf, all'olio, al sugo di pomodoro, al pomodoro fresco, alle verdure, allo zafferano, alla parmigiana. Riso freddo in insalata con verdure fresche o surgelate o cous cous;
- orzotto o farrotto;
- gnocchi di patate, di semolino (alla romana), di pane, di spinaci (strangolapreti), tirolesi (spätzle), alla parigina, di zucca, canederli, rotolo di patate;
- minestre in brodo vegetale, passati o creme di verdura o legumi, minestrone, con riso, pasta, orzo, farro, fiocchi di cereali, miglio, crostini di pane (al forno), semolino.

I **secondi piatti** dovranno essere distribuiti nella settimana con l'uso di carne, pesce, uova e formaggi.

**E' possibile la sostituzione con un piatto unico.**

**Le cotture indicate** per carne e pesce sono: al vapore, bollitura, al forno, al pomodoro, in umido, al cartoccio, impanato al forno.

Le patate potranno essere lessate o al forno o sotto forma di purè. Le verdure dovranno essere cotte, limitando al minimo le perdite di vitamine e sali minerali. Sarà quindi da preferire la cottura al vapore, in poca acqua.

Saltuariamente le verdure potranno essere proposte anche gratinate.

I menù e la lista degli ingredienti dovranno essere esposti all'ingresso di ogni mensa in posizione facilmente leggibile dagli utenti in tre lingue, italiano, inglese e francese. Tutte le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

## 4 . VARIAZIONE DEL MENÚ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione.

E' facoltà della Stazione appaltante proporre modifiche dei menù.

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico.

E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione alla Stazione appaltante.

## 5. DIETE SPECIALI E MENÚ ALTERNATIVI

Nella scelta degli alimenti sarà posta la massima cura nel proporre menù non in contrasto con i principi e le abitudini alimentari degli ospiti. In particolare, dovranno essere rispettati tutti i vincoli costituiti da regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

In caso di particolari prescrizioni mediche, di allergie dichiarate o accertate, dovranno essere fornite diete adeguate.

Le diete speciali riguardano:
- **intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione potrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. L'Amministrazione potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine;
- **particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca.