**ALLEGATO B** al capitolato speciale di appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria, secondaria di primo grado e studenti degli istituti di formazione professionale nell'ambito delle Comunità Rotaliana – Königsberg, Valle di Cembra, Valle dei Laghi, Paganella e al Territorio della Valle dell'Adige.

## "PIANO ALIMENTARE"

Il piano alimentare è composto dai seguenti paragrafi:

- Igiene.
- Qualità merceologica degli alimenti.
- Tabelle delle grammature, caratteristiche generali dei menù, preparazione e cottura degli alimenti.
- Variazioni del menù
- Diete speciali e menù alternativi.

# 1. IGIENE

La ditta aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia igienicosanitaria 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. Questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' vietato raffreddare a temperatura ambiente cibi cotti.

L'Ente capofila è autorizzato a controllare in ogni momento, anche con prelievo di campioni ad opera delle 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. A tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare, secondo le indicazioni dell'Ente capofila, che in ogni punto di cottura vengano conservati in appositi contenitori campioni del cibo confezionato nella quantità corrispondente alla grammatura del pasto per tutto il tempo necessario (72 ore) ad eventuali analisi microbiologiche in seguito a sospette tossinfezioni alimentari. Il costo delle indagini e dell'apprestamento degli appositi contenitori è interamente a carico della ditta aggiudicataria.

# 2. QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

La percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore al 60% in peso delle derrate

alimentari complessive, così come previsto dal "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", adottato con deliberazione della Giunta provinciale n. 618/2013.

Si applicano le "specifiche tecniche di base" di cui al paragrafo 5.3.1 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011 recante oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", con le seguenti precisazioni:

- la percentuale minima di prodotti biologici prevista dal citato DM (40%) riferita 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" dovrà essere altresì rispettata per ciascuna delle seguenti tipologie di prodotti: prodotti lattiero-caseari; prodotti cerealicoli; prodotti ortofrutticoli; olio extravergine di oliva; aceto; uova intere.
- Limitatamente ai prodotti lattiero-caseari, ai sensi della L.P. 13/2009, "la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non potrà essere inferiore al 60%.
- Le percentuali sopraccitate andranno calcolate con riferimento al peso del prodotto fornito nell'arco dell'intero anno scolastico. Possono essere inclusi anche prodotti ortofrutticoli biologici surgelati. Le derrate alimentari rispondenti alla dicitura "biologico" dovranno essere conformi alla vigente disciplina dell'Unione Europea. Qualora sul mercato non fossero disponibili sufficienti quantità di prodotti biologici, nell'esecuzione del contratto sarà ammesso, esclusivamente per comprovate congiunture di mercato debitamente dimostrate dalla ditta aggiudicataria, e previa autorizzazione dell'Ente capofila, l'impiego di prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), a specialità tradizionale garantita (STG), nonché prodotti recanti il marchio di qualità assegnato dalla Provincia autonoma di Trento denominato "Qualità Trentino".

I prodotti alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati (O.G.M.).

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 dell'Ente capofila, il quale può chiedere l'immediata sostituzione di quelli che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonei.

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

- per le verdure che potranno anche essere surgelate;
- per alcune preparazioni come gli gnocchi, la pasta per lasagne e la base per pizza, laddove non possano essere confezionate a mano;
- per il pesce che dovrà essere sempre surgelato /congelato.

I prodotti 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. 27.01.1992 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 L.04.07.1967 n. 580 e ss. mm.

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.

Il **riso** da somministrare dovrà essere del tipo "parboiled". Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti leggi in materia. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

L'Ente capofila si riserva di introdurre anche altri tipi di cereali cosiddetti minori, quali ad esempio **farro, riso integrale biologico e miglio** per stimolare l'interesse di bambini e ragazzi verso cibi che sono poco utilizzati dalle famiglie.

Il **pane** dovrà essere senza aggiunta di grassi né ingredienti di origine animale, di tipo "0", di pezzatura adatta nel rispetto delle grammature previste e possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti leggi in materia.

Il pane sarà fornito fresco e non raffermo.

La **base per la pizza** dovrà essere confezionata senza strutto e conservanti, con lievito ed olio extravergine di oliva ed acquistata, se possibile, presso un panificio, altrimenti surgelata.

Per tutte le **carni** la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura delle carni al fine di identificare gli animali e di seguirli lungo ciascuna fase della loro vita (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione). La ditta aggiudicataria deve altresì garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti O.G.M. Il peso complessivo di ogni confezione non deve superare i 10 kg. alla consegna. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. La carne 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.

Tutte le carni fresche refrigerate bovine, suine, 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.

## Carne Bovina.

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- provenire da bovino adulto di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non abbia partorito e non sia gravida);
- macellazione e sezionamento in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 M o S;
- classificazione CE con conformazione compresa nelle classi S, E e U, e ingrassamento compreso fra 2 e 3;
- tagli anatomici richiesti: fesa, controfiletto, girello.

# Pollame.

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, sofisticati o adulterati.

Dovranno inoltre essere in stato di perfetta freschezza e la loro carne dovrà essere chiara, tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale o disgustoso, priva di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, etc).

Devono inoltre essere in ottimo stato di conservazione, refrigerati.

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

- · di origine documentata e certificata, di classe "A";
- provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 (M o S);
- tipologia: pollo intero, petto di pollo di taglio medio, coscia di pollo, fesa di tacchino, senza ala.

## Carne suina.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere refrigerate, prive di qualsiasi alterazione organolettica.

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

- provenire da una filiera certificata, con indicazione almeno di: azienda di allevamento, alimentazione con materie prime o mangimi non contenenti O.G.M:, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;
- macellazione e sezionamento in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 (M o S);
- tipologia: lonza e fesetta;

## Pesce.

Il pesce utilizzato dovrà essere di norma congelato. In caso di piccole pezzature è consigliato l'uso di pesce 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.

I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine.

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

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati sanitari che obbligatoriamente accompagnano i prodotti della pesca di provenienza estera.

# Tonno.

Deve essere esclusivamente inscatolato e all'olio di oliva, prodotto e confezionato secondo le leggi vigenti in materia. Deve essere compatto non sbriciolato.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/1962 e dal D.M. 21.03.1973 ("Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale") e ssmm.

## Prosciutto.

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; deve essere di coscia, senza polifosfati né derivati del latte, e deve essere garantita l'assenza di glutine, senza difetti e alterazioni organolettiche (sapore, odore, consistenza, colore). Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sotto vuoto. Dovrà invece essere affettato al momento. E' vietato il riutilizzo di prosciutto già affettato anche se conservato in frigorifero.

Per consentire una variazione più ampia per gli utenti che per fede religiosa non consumano carne di maiale è possibile utilizzare carne fesa di tacchino arrosto da affettare proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

E' vietato l'utilizzo di altri tipi di salumi o di insaccati con l'eccezione del prosciutto crudo per i cestini freddi e dello speck per la preparazione di primi piatti.

# 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.

I formaggi dovranno essere senza conservanti e additivi e preferibilmente scelti a rotazione tra i seguenti:

- mozzarella e mozzarella in filoni per pizza (unicamente per uso cucina);
- asiago;
- fontal;
- grana trentino;
- latteria trentino;
- ricotta magra.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

#### 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 (fino a tre mesi dopo la data di produzione) parzialmente scremato.

# Yogurt.

Intero o magro al naturale per la confezione di dolci o dessert e dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

#### Hova.

Le uova devono essere di cat. A, di produzione nazionale, preferibilmente provenienti da allevamento all'aperto. Per preparazioni particolari (frittate, impasti, dolci,) sono consentite uova pastorizzate. 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.

- Per condire: Olio extravergine di oliva preferibilmente di produzione nazionale. L'olio deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.
- Per cucinare: Olio di semi di arachide, Olio extravergine di oliva.
- Burro dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Il burro potrà essere impiegato solo occasionalmente per la confezione di piatti per i quali ne sia previsto l'uso. Il burro dovrà essere usato di preferenza crudo o sciolto a bagnomaria e comunque mai fritto.

Non potranno per nessun motivo essere impiegati condimenti diversi da quelli in elenco.

## Prodotti ortofrutticoli.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione. Non sono ammessi trattamenti tecnici con radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici che accelerano o ritardano la maturazione, oppure favoriscono le colorazioni o la consistenza dell'alimento.

I prodotti ortofrutticoli dovranno appartenere alla categoria commerciale I°. Qualora fosse disponibile sul mercato esclusivamente la categoria Extra, questa è ammessa. Nel caso dei prodotti derivanti da coltivazione biologica, in mancanza delle categorie sopra indicate è ammessa la fornitura della categoria II°.

I prodotti devono arrivare nei magazzini confezionati in cassette munite di etichetta che attesti la certificazione di prodotto biologico, fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli ai sensi del Regolamento CEE 834/07. Sull'etichetta devono essere indicati la sigla dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il numero di identificazione del lotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

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' vietato 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.

Per la preparazione di verdure cotte potranno essere utilizzate verdure surgelate all'origine, prodotte da primarie ditte.

Gli unici prodotti in scatola consentiti saranno i pomodori pelati e la polpa di pomodoro senza conservanti o additivi aggiunti.

I **legumi** dovranno essere freschi, surgelati o secchi. Sono esclusi i prodotti in scatola. **Dolci.** 

La preparazione dei dolci dovrà essere attuata saltuariamente su indicazione di chi supervisiona i menù, (massimo 2/3 volte al mese).

Dovranno essere di semplice confezione, con basso contenuto di zucchero e prodotti in giornata.

Esempi: torta allo yogurt, torta con le mele o altra frutta fresca, strudel di mele, rotolo con marmellata. Sono vietati i dolci preconfezionati.

## 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. <u>TABELLE DELLE GRAMMATURE, CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENÙ,</u> PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che:

"il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati."

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

I menù dovranno essere preparati con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunnoprimavera e inverno e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate, conformi ai L.A.R.N aggiornati per diverse fasce di età. I menù proposti per ogni anno scolastico ( da settembre a giugno) dovranno essere presentati entro il mese di luglio antecedente e autorizzati dall'Ente capofila.

Grammature	Scuola primaria di primo grado (6-10 anni)	Scuola secondaria di primo grado (11-14 anni)	Scuola secondaria superiore (15-18 anni)
alimenti	grammi	grammi	grammi
pasta o riso o altri cereali per 1° asciutto	70-80	80-90	90-100
gnocchi di patate o di pane	180-200	200-220	220-250
pizza(porzione farcita)	250	300	300
polenta cotta	280-320	320-360	360-400
pasta o riso o altri cereali per 1° in brodo	30	40	40
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	25	25	25

Grammature	Scuola primaria di primo grado (6-10 anni)	Scuola secondaria di primo grado (11-14 anni)	Scuola secondaria superiore (15-18 anni)
pane	40-50	50-60	70
carne	60-80	60-80	80-100
pesce	70-90	70-90	100-120
formaggio fresco (mozzarella)	60	80	80-100
formaggio stagionato	40	40	50
prosciutto	40	50	50
uovo	n. 1	n. 1	n. 1
contorno di verdura cruda	30-40	50	50
contorno di verdura cotta	100-120	150	150
legumi secchi per piatto unico vegetale	50	60	60
legumi freschi per piatto unico vegetale	120	120	150
contorno di patate(con primo in brodo)	200	200	200
frutta	150	150	150
olio	20	25	25
grana	5	5	5

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

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

## Struttura del menù

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

Pranzo previsto per Scuola primaria e secondaria	Pranzo previsto per Scuola secondaria superiore
primo grado	
un primo piatto	un primo piatto fra tre alternative
un secondo piatto	un secondo piatto fra tre alternative
verdura cruda	verdura cruda
verdura cotta o patate o purè	verdura cotta fra due alternative
pane fresco	pane fresco
frutta fresca o dessert	frutta fresca o dessert

I menù proposti per ogni anno scolastico ( da settembre a giugno) dovranno essere presentati entro il mese di luglio antecedente e autorizzati dall'Ente capofila.

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. I menù devono essere preparati su 5 settimane per evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-primavera e inverno.

Nei 5 pasti della settimana i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo) preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori; i secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alla fascia d'età dei fruitori. Ciascun pasto deve prevedere un contorno di verdure cotta (patate non più di una volta alla settimana e associate a un pasto povero di carboidrati) e di verdura cruda, pane non addizionato di grassi, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

Per il condimento a crudo va utilizzato olio extravergine di oliva e in cottura può essere utilizzato anche olio di arachide e solo per poche ricette può essere usato il burro; il sale va usato moderatamente e sempre iodato.

La **verdura cruda**, laddove richiesto dall'Ente capofila, potrà essere somministrata come piatto di apertura del pasto.

Si precisa che per le scuole provviste di cucina interna e quindi di personale disponibile, la frutta ,lo yogurt, il dessert potranno essere forniti quale merenda del mattino, invece che al momento del pranzo. Per le scuole servite con pasti trasportati, la frutta, lo yogurt, il dessert dovranno essere distribuiti a fine pasto.

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

- Pasta al pomodoro, alle verdure, all'olio, gratinata. Si può aggiungere ragù (dose di carne da sottrarre al secondo), pesce (dose di pesce da sottrarre al secondo). Pasta ripiena di preparazione casalinga: cannelloni o lasagne con carne o verdura (dose di carne da sottrarre al secondo piatto).
- 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 (dose formaggio da sottrarre alla pietanza).
- Orzotto o farrotto asciutto con verdure singole o miste.
- Gnocchi di patate, di semolino (alla romana), di pane, di spinaci (strangolapreti), tirolesi (spaetzle), alla parigina, di zucca. Canederli con prosciutto o formaggio (dose di prosciutto o formaggio da sottrarre al secondo), 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 la frequenza di seguito indicata:

- Carne 1-2 volte alla settimana
- Pesce 1-2 volte alla settimana
- Uova 1 uovo alla settimana
- Formaggi: 1 volta alla settimana
- Piatto unico: una volta alla settimana
- Salumi: 2 volte al mese

Alternative al menù classico composto da primo e secondo piatto:

**Piatti unici con proteine animali**: pasta al ragù, al pesce, al formaggio, lasagne, canederli con speck o prosciutto o formaggio, gnocchi di ricotta, polenta con carne o formaggio, pasta pasticciata con carne, pizza margherita o con verdure, pasta o riso con formaggio, cous cous con carne o con pesce e verdure, crespelle con formaggio o carne. Per carne, pesce, formaggio, prosciutto dovranno essere rispettate le grammature previste come secondo piatto.

Piatti unici con proteine vegetali: pasta o riso o orzo o crostini o fiocchi di cereali con legumi.

Da proporre in via sperimentale in modo da educare gli utenti del servizio ad un corretto utilizzo dei legumi che, accompagnati dai cereali, rappresentano un'alternativa al secondo piatto.

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

I risotti, i sughi, le minestre e le creme devono essere preparati senza il soffritto iniziale. Le basi per sughi e ragù dovranno essere fatte stufare con acqua o brodo vegetale. L'olio previsto dovrà essere aggiunto a cottura ultimata.

Le uova potranno essere cucinate sode, sotto forma di crespelle o in frittate al forno.

I legumi dovranno essere bolliti (per quelli secchi sarà previsto l'ammollo preventivo di 12-24 ore con il cambio di due acque).

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. Non dovranno essere usate temperature elevate per lunghi periodi e non dovrà essere salata l'acqua di cottura.

Saltuariamente le verdure potranno essere proposte anche gratinate.

Sono da escludere tutti i tipi di frittura ed i soffritti.

E'da limitare l'uso di dadi o preparati per brodo usando eventualmente quelli senza glutammato, insaporitori vari e concentrati. E'da preferire, viceversa, l'utilizzo di aromi naturali freschi o secchi in polvere senza aggiunta di sale, glutammato e conservanti.

I menù dovranno essere esposti all'ingresso di ogni mensa ed una copia fornita ad ogni alunno.

Tutte le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

L'Ente capofila potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di cestini freddi per gli utenti che partecipano a gite giornaliere o uscite didattiche.

I cestini freddi, confezionati nella stessa giornata in sacchetti individuali ad uso alimentare con due tovaglioli di carta, dovranno avere la seguente composizione:

- pane ca. 150 gr. con prosciutto cotto o crudo o formaggio stagionato (60 70 gr.);
- un frutto;
- biscotti secchi monoporzione (ca. 30 g.);
- acqua minerale naturale in confezione PET da 500 cl.;

# 4. VARIAZIONE DEL MENÚ

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

Sarà facoltà dell'Ente capofila, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, Servizi di dietetica, etc.), 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 l'Ente capofila e dovrà essere applicato in tempi brevi.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente capofila .

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 all'Ente capofila seguita da conferma da parte dello stesso.

# 5. DIETE SPECIALI E MENÚ ALTERNATIVI

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 dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. L'Ente capofila 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 valido per due anni, 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. L'Ente capofila non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente capofila, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

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