

**GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA MENSA INTERNA DI TRENINO TRASPORTI S.P.A.**

**PIANO ALIMENTARE**

**Sommario**

CRITERI GENERALI .....	2
CARNI .....	4
PRODOTTI A BASE DI CARNE .....	6
UOVA E PRODOTTI D'UOVO.....	8
PRODOTTI LATTIERO CASEARI .....	9
PRODOTTI ITTICI .....	12
PESCE CONSERVATO .....	12
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	13
CONSERVE DI POMODORO .....	15
FUNGHI .....	15
FRUTTA FRESCA ED AGRUMI.....	15
FRUTTA SECCA E/O DISIDRATATA .....	16
PRODOTTI DA FORNO .....	16
PASTA.....	17
FARINE E CEREALI.....	17
OLI E CONDIMENTI VARI .....	18
ALIMENTI CONSERVATI.....	19
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI .....	19
DOLCI.....	20
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE .....	20

## CRITERI GENERALI

Trentino trasporti S.p.A., nell'ottica di operare per la sostenibilità ambientale dei consumi e quindi di evitare prodotti che necessitino lunghi trasferimenti, l'impresa nell'approvvigionamento delle materie prime deve dare preferenza ai prodotti trentini; nel caso in cui i prodotti trentini non siano disponibili la scelta, in ordine di opzione, deve riguardare i prodotti "locali", quindi nazionali ed infine comunitari. I prodotti extracomunitari sono ammessi solo per motivi connessi alla peculiarità degli stessi (es. ananas e simili). I prodotti impiegati devono essere prodotti di qualità e, ove possibile, prodotti tipici e tradizionali nonché di prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e ad indicazione geografica protetta (IGP).

Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti o preconfezionati, fatta eccezione per alcune preparazioni che non possano essere eseguite nella cucina di Trentino trasporti S.p.A. La produzione, il confezionamento, il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari di cui al presente capitolato devono essere conformi a quanto previsto dal pacchetto igiene, nella Legge n. 283/62 e nel DPR n. 327/80. Deve essere garantita la loro rintracciabilità ai sensi dell'art.18 Reg. CE n. 178/2002 e delle "Linee guida ai fini della rintracciabilità per fini di sanità pubblica ai sensi del Regolamento 178/2002".

Devono pure essere rispettate le norme d'igiene previste nei Piani di Autocontrollo, personalizzati per singola struttura, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 del 29/03/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e dalla normativa della Provincia Autonoma di Trento (Delibera n. 1755 del 01/09/06). Gli alimenti finiti, le materie prime e gli ingredienti utilizzati devono rispettare il Reg. CE n. 2073/2005 in materia di sicurezza alimentare e di igiene del processo (criteri microbiologici) e il Reg. EU 1169/2011; devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

I fornitori devono poter certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Il piano di approvvigionamento deve tener conto del menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se deperibili.

Gli alimenti surgelati devono rientrare nelle norme previste dal D.Lgs. 27/01/92 n° 110. Non sono ammesse forniture di alimenti derivati da organismi geneticamente modificati. Gli alimenti 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 entrano in contatto diretto con gli alimenti, devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/04. Le confezioni ed i materiali non devono in alcun modo indurre alterazioni delle caratteristiche organolettiche negli alimenti contenuti o con i quali siano a contatto.

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 n. 852/2004.

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.

L'impiego di additivi deve essere conforme al D.M. 27/02/96 n. 209 e successivi aggiornamenti. L'impiego degli aromi deve essere invece conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109.

Per quanto riguarda l'utilizzo delle sostanze coloranti e delle sostanze aromatizzanti deve essere data preferenza ai prodotti aromatizzanti e coloranti naturali. Solo in assenza di tali prodotti si può ricorrere ad analoghi prodotti che prevedano l'utilizzo di aromi e coloranti artificiali.

Tranne i casi particolari specificati nel presente capitolato 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) sia usufruibile da parte di Trentino trasporti S.p.A.

Tutti i prodotti devono essere trasportati e consegnati nel rispetto delle norme igieniche previste dal DPR. 327/80 (in particolare per quello che riguarda le temperature di trasporto in funzione del tipo di alimento), nonché dal pacchetto igiene e dal piano di autocontrollo che deve essere predisposto dal trasportatore e dalla ditta che riceve la merce.

La ditta aggiudicataria deve comunicare ed aggiornare preventivamente ed entro la fine di gennaio di ogni anno:

- la lista dei propri fornitori completa della documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004;
- l'elenco dei prodotti completo di denominazione merceologica, marchi aziendali, nominativi delle aziende fornitrici e schede tecniche.

Il giudizio di gradimento di ciascun prodotto è demandato ai servizi di controllo di Trentino trasporti S.p.A.; la valutazione ha carattere discrezionale, deve essere accettata e, conseguentemente, i prodotti acquistati devono essere sostituiti in conformità alle indicazioni fornite.

Entro sette giorni la ditta effettua una proposta di sostituzione del prodotto contestato. Tale procedura deve essere reiterata fino alla individuazione di un prodotto consono. Trentino trasporti S.p.A. 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 aggiudicataria in caso di esito negativo.

Gli alimenti biologici, devono essere conformi ai Regolamenti CE n. 834/2007 e 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. 109/92, deve figurare:

- il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto;
- un'indicazione del metodo di produzione biologico;
- il nome e/o il codice dell'organismo di controllo cui l'operatore è assoggettato;
- il numero e la data dell'autorizzazione da parte del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali;
- il codice dell'operatore controllato.

Gli alimenti di seguito elencati devono essere di produzione esclusivamente biologica:

- mele;
- pere;
- carote;
- verdure da consumare fresche;
- olio extravergine di oliva.

Esclusivamente per il biologico è ammessa, anche la seconda categoria, qualora non si trovi la prima.

Se con i prodotti suddetti non si dovesse raggiungere la quota prevista dai CAM ministeriali, come richiamati nel Capitolato tecnico, la quota residua dovrà essere colmata con altra tipologia.

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte per i principali prodotti, le indicazioni minime vincolanti in merito alle scelte degli stessi, in relazione a peculiari elementi di criticità e ad aspetti di particolare interesse.

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. n. 109 del 27/01/92 e successive modifiche, come il D.Lgs. n. 181/03; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Le indicazioni relative alla dichiarazione della quantità degli ingredienti caratterizzanti (quid) dovranno essere conformi alla Circolare del Ministero dell'industria n. 165 del 31/03/00.

La presenza di allergeni deve essere dichiarata come richiesto dal D.Lgs. 114/06 e dal D.Lgs. 178/07 e successive modifiche e dal Reg. (EU) 1169/2011. L'etichettatura nutrizionale deve essere conforme al D.Lgs. n. 77/93.

Per i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si deve fare riferimento al D.Lgs. n. 111/92.

Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (claims) si devono rispettare le norme riportate nel Reg. CE n. 1924/06.

Devono essere rispettati i CAM, come già esposto nel Capitolato.

## **CARNI**

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, non si possono utilizzare carni macinate preconfezionate. La

ditta aggiudicataria deve garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti OGM (entro i limiti previsti per legge) fornendo, a richiesta, documentazione che ne dia evidenza.

Tutta la carne di pollo utilizzata deve essere certificata biologica.

### ***Carni bovine***

Secondo il Reg. CE n. 1760/2000 per la carne bovina, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni: paese di nascita e di allevamento dell'animale, paese di macellazione e/o di sezionamento e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione e/o sezionamento, codice di tracciabilità.

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

- fesa;
- sottofesa;
- noce;
- lombata senza osso (roast-beef );
- scamone cuore;
- spalla;
- sottospalla;
- guancia.

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 sette giorni. Le carni richieste devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 (due) anni categoria A ed essere classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e per lo stato di ingrassamento 2 (due). Si richiede che il fornitore dichiari la conformità ai requisiti sopra esposti. Le carni di vitellone devono presentarsi di colore rosso-rosa, una consistenza pastosa, una grana fine e una tessitura compatta. Il grasso della muscolatura deve essere di colore bianco e deve presentare le venature e la marezzatura.

### **Carni di vitello**

Si intende come vitello l'animale con non più di 6 mesi e come vitellone l'animale con meno di 20 mesi.

La carne di vitello deve essere disossata e confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

- spalla;
- coscia tagli (fesa, sottofesa, noce, scamone, girello, campanello);
- sottospalla, petto;
- lombata;
- ossobuco;
- fegato.

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

Le carni di vitello devono presentarsi di colore rosa, con consistenza cedevole, grana finissima e una tessitura lassa. Il grasso poco consistente deve essere di colore bianco.

### **Carni di suino**

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

- lonza senza culatello o scanello;
- carré corto nel taglio denominato "Bologna";
- polpa di coscia;
- petto di suino.

Le carni di suino devono essere di colore rosso-roseo, di aspetto vellutato, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana finissima.

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

### **Carni ovine e caprine**

Le carni ovi-caprine fresche devono essere confezionate sottovuoto e fornite nei seguenti tagli:

- coscia;
- lonza.

### **Carni avicole**

Possono essere richiesti pezzi specifici di anatra, faraona.

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

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 853/2004). Pollo fresco a busto da gr. 1.000 - 1.200.

Le carni non devono presentarsi di colore pallido, molli e flaccide. La cute deve essere di colore giallo.

I busti di pollo devono essere privi di collo, teste, zampe e visceri ed essere confezionate in cassette.

Petto di pollo fresco senz'osso, peso medio gr. 150

Coscia o fusello fresco refrigerato con osso del peso medio non inferiore a 250 gr.

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.

Fesa di tacchino femmina: peso medio intorno a Kg 1,5 - 1,8, disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso, fresco.

### **Coniglio intero nazionale**

Deve essere di origine nazionale, di classe A, macellato e lavorato in stabilimenti riconosciuti idonei CE secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004. Gli animali macellati devono essere maturi, avere un'età compresa tra gli 80 ed i 120 gg. Sono forniti, completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle oppure disossati. Sono forniti in imballi che ne garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici. Peso medio del coniglio intero 1,5 Kg.

### **Carne di cavallo**

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 consegnato in confezioni sotto vuoto con una vita commerciale di almeno 30 giorni.

## **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Gli alimenti sotto elencati devono provenire da stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale 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. 27/02/96 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 853/2004.

**Insaccato fresco o stagionato di puro suino o suino-bovino** (pasta di lucanica o lucanica) Prodotto secondo tradizione trentina. (luganega)

### **Prosciutto cotto I.G.P.**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

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

### **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 853/2004.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge n. 26/90, e dal D.M. 15/02/93 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. Stagionatura minima 14 mesi.

### **Speck intero I.G.P.**

Deve essere preparato con cosce suine fresche adeguatamente disossate e rifilate 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 853/2004.

### **Mortadella di puro suino I.G.P.**

Deve essere senza polifosfati aggiunti, di prima qualità, forma cilindrica, calibro 20 - 22 cm, lavorata secondo buona tecnica industriale; deve contenere non più del 30% di grasso duro di suino (lardelli) con esclusione di parti tendinee e cartilaginose; le proteine devono essere come minimo pari al 14,5%; il collagene al massimo 2,6%, sale e droghe in giusta proporzione.

### **Salame tipo Milano**

Salame stagionato caratterizzato dalla tipica "grana di riso" in cui piccole particelle di carne e di grasso, pur rimanendo ben distinte, sono distribuite in modo uniforme. L'impasto deve contenere max 35% di grasso. Il prodotto non deve presentare al taglio evidenti segni di incrostamento, la fetta deve avere una buona tenuta e non tendere a sbriciolarsi ed il colore deve tendere al rosso vivo. Il gusto non deve avere acuti di acidità. Deve avere almeno 60 giorni di stagionatura.

### **Salsicce e salamelle fresche**

Devono 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 i soli fini igienici.

### **Pancetta affumicata tesa**

Deve essere una pancetta tipo "delicatesse" in cui i tessuti muscolare e lipidico siano ben proporzionati, di consistenza soda. Il prodotto deve avere le parti adipose di colore bianco lattiginoso, le parti magre tendenti al rosso vivo e non deve avere un sapore eccessivamente affumicato.

### **Cotechino precotto**

Deve essere composta da un impasto contenente circa il 35% di carne magra, il 35% circa di carne grassa e il 30% circa di cotenna con tolleranze del 5% in più od in meno. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in sacco alluminato e sottoposto a processo di pastorizzazione.

### **Zampone**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative. 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. Deve essere commercializzato in confezione sottovuoto.

**Carne salada** fesa di manzo salmistrata

**Lingua salmistrata** di bovino adulto (confezione singola sottovuoto)

### **Wurstel** (senza pelle)

Deve essere un wurstel di puro suino senza polifosfati aggiunti, calibro 26 (da 90 gr. al pezzo circa) senza pelle. Deve contenere circa il 12% di proteine, il 20% di grassi, collagene 3%. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto senza eccessiva presenza di grasso fuso e gelatina nella confezione e deve essere pastorizzato. Possono essere richiesti wurstel prodotti con altri tipi di carne.

### **Coppa di suino stagionata IGP**

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti. La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il grasso deve essere bianco e non avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56-60%. Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965.

### **Bresaola IGP**

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Lo strato lipidico dovrà essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore dovrà essere rosso scuro tipico. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. 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. 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. Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

## **UOVA E PRODOTTI D'UOVO**

Le uova devono essere di gallina a pezzatura da 65 a 70 grammi.

Per tutte le preparazioni si chiede l'utilizzo di uova Extra fresche di categoria A, di produzione nazionale in confezioni originali. Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti UE vigenti.

Eccezionalmente, per giustificate motivazioni possono essere utilizzate uova pastorizzate fresche. Il prodotto deve presentarsi in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

Gli ovoprodotti dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004.

Potranno essere richiesti:

- intero;
- albume;
- tuorlo.

Secondo il Reg. CE n. 2052/2003, in etichettatura si 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.



## PRODOTTI LATTIERO CASEARI

### **Latte**

Il latte utilizzato per il servizio bar deve essere latte fresco pastorizzato intero, di provenienza trentina, prodotto e confezionato come previsto dalla legge n. 169 del 3/05/89. Il latte fresco deve risultare ai controlli analitici: fosfatasi alcalina negativa, sieroproteine non inferiori al 14 %, perossidasi positiva. Il latte utilizzato per la preparazione dei cibi può essere quello a lunga conservazione intero o magro (UHT), secondo indicazioni dietetiche. Deve provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004. Va utilizzato entro 30 giorni dal confezionamento.

Il consumo della confezione deve essere giornaliero per evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

### **Yogurt**

Le confezioni devono essere da 125 gr.. La frutta degli yogurt preparati con detto ingrediente può essere in purea ben omogenea al coagulo o con frutta in pezzi.

I tipi di yogurt richiesti sono intero naturale, alla frutta o gusti diversi (es. caffè, vaniglia ecc.).

### **Formaggi**

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, date le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione. Tra i prodotti tipici o di origine protetta si deve dare la giusta preminenza ai prodotti locali.

Questi formaggi a denominazione di origine protetta sono di norma tutelati da un proprio consorzio. Il Ministero delle politiche agricole, 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. Per i formaggi a media e lenta maturazione, in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste. In generale devono:

- provenire da laboratori regolarmente autorizzati (bollo CEE) e provvisti di bollo sanitario;
- aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni dovuti a fermentazioni indesiderate;
- avere né odori né sapori anomali;
- provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica del latte senza aggiunta di sostanze estranee al latte, ad eccezione del sale;
- non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi maturi;
- non essere infestati da microrganismi estranei o altri infestanti;
  - le caratteristiche microbiologiche devono essere quelle previste dal DPR n°2073/2005.

Si elencano alcuni formaggi che possono essere inseriti nei menù e che, laddove indicato nell'elenco che segue, devono essere DOP, IGP o STG.

### **Grana trentino DOP**

Stagionatura minima di 12 mesi. Deve essere "scelto", cioè non avere difetti di crosta o di struttura interna. Deve essere consegnato in ottavi sotto vuoto. Sulla bolla d'accompagnamento deve essere riportato ogni volta "proviene da forme di Grana trentino Dop".

La crosta esterna è dura, consistente, liscia, lucida, di colore giallo-marrone; pasta di colore paglierino, friabile, granulosa, con la stagionatura tende al granitico, occhiatura appena accennata; grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

### **Casolet**

Prodotto soprattutto con latte pastorizzato dai caseifici di fondovalle del Trentino, viene consumato fresco dopo 20, 30 giorni di stagionatura.

### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte pastorizzato, senza conservanti né sul prodotto né nel liquido di governo. Ricca di fermenti lattici. È richiesta in confezioni contenenti liquido di governo con 1 e/o più mozzarelle, del peso sgocciolato di circa 100 g cad., oppure in panetti confezionati (esclusivamente per uso cucina). Deve essere consegnata entro 8 giorni dalla data di confezionamento

### **Latteria trentino**

### **Caciotta**

### **Grana trentino, parmigiano reggiano e grana padano GRATTUGIATI "freschi" DOP**

Deve provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna. La confezione deve riportare l'autorizzazione del Consorzio. Il formaggio deve essere grattugiato in giornata. Sulla confezione deve essere riportato ogni volta "proviene da forme di ..... DOP".

### **Asiago pressato in forme DOP**

Preparato da puro latte vaccino pastorizzato, grasso minimo nella sostanza secca 44%, stagionatura 20-40 gg con marchio di origine del Consorzio di Tutela.

### **Asiago d'allevato DOP**

(mezzano) in forme, con stagionatura minima di 120 giorni

### **Fontina Dop**

La crosta è compatta e sottile, la pasta morbida e burrosa, fondente, con leggera occhiatura (occhio di pernice) e colore che varia dal paglierino al giallo intenso.

Le facce piane, con un diametro di 30-40 cm. Lo spessore 7-10 cm. Il peso 8-18 kg.

### **Italico**

Preparato con latte pastorizzato. Formaggio a media maturazione con crosta, a forma di parallelepipedo del peso di circa 2 kg. e stagionatura di 20-40 giorni.

"NB". Deve essere consegnato entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

### ***Taleggio DOP***

Preparato con latte vaccino intero. Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, a forma di parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piane. Peso medio da 1.7 - 2.2 kg con possibili variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni di produzione. La crosta è sottile, morbida di colore bianco paglierino. Il sapore è leggermente aromatico, caratteristico.

### ***Crescenza o Stracchino DOP***

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.

### ***Gorgonzola Dop***

In forme, preparato con latte pastorizzato. Deve essere a denominazione di origine secondo quanto stabilito dal DPR 30.10.1955 n°1269. Grasso minimo 48% su sostanza secca. Deve trattarsi di formaggio gorgonzola:

- a muffa verde, giustamente piccante;
- a muffa grigia, tipo dolce.

La pasta non deve essere troppo molle ed il formaggio deve essere esente da difetti sia nel sapore che nell'odore.

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

### ***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 totale. Confezioni monoporzione da gr.100 circa.

Non è ammessa l'aggiunta di nessun additivo. Il prodotto non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

### ***Formaggio 100% CAPRA***

Prodotto con latte intero di capra pastorizzato.

### ***Formaggio 100% PECORINO***

Prodotto con latte intero di pecora pastorizzato.

### ***Toma piemontese, Quartirolo lombardo, Caciocavallo, Montasio, Provolone, Vezzena, Brie, Robiola, formaggio spalmabile tipo Philadelphia***

### ***Prodotti particolari SIMILARI AI LATTICINI***

- latte di soia a lunga conservazione;

- latte di riso;

### **Panna fresca**

Sono richieste confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

- panna da cucina a lunga conservazione con grasso compreso tra il 20 - 25%;
- panna da montare pastorizzata e a lunga conservazione con grasso compreso tra il 30 - 35%

### **Mascarpone**

## **PRODOTTI ITTICI**

Il pesce deve essere lavorato e depositato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento CE. È data la preferenza al pesce fresco, ma può essere fornito pure pesce congelato o surgelato. Il pesce fresco deve appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A. Sono richiesti i seguenti tipi di pesce:

- 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;
- baccalà bagnato;
- 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 porzione al netto della glassatura;
- seppie, polpo, calamari;

Secondo il Reg. CE n. 104/2000 per il pesce, in etichettatura 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.

## **PESCE CONSERVATO**

- filetti di alici all'olio di oliva;
- gamberetti liofilizzati;
- tonno al naturale. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte e confezione monoporzione da 80 gr al netto sgocciolato;
- tonno all'olio d'oliva in confezione a strappo. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte (confezione monoporzione da 80 gr. al netto sgocciolato). 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;
- filetti di sgombro all'olio di oliva (il peso si riferisce al prodotto netto) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte; caratteristiche merceologiche come al punto precedente.
- misto mare per primi piatti a base di totani, cozze, vongole, gamberi;

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

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

Tutte le verdure da consumarsi crude o cotte devono essere fresche e di stagione (escluse le deroghe autorizzate). L'uso di prodotti ortofrutticoli surgelati è ammesso solo se previsto. Tutta la frutta e la verdura devono essere fornite con caratteristiche e pezzatura adatta al consumo individuale, in particolare deve:

- 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 conforme alle norme di qualità dettate dai Regolamenti UE vigenti e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi, stabiliti per le varie classificazioni extra e prima.

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 e indelebile e originale; è vietato l'uso d'imballi riciclati. Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono:

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

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

## **VERDURE FRESCHE**

Sono richieste forniture almeno bisettimanali. Si prevedono i seguenti prodotti:

- Aglio - prodotto sciolto, allo stato fresco o semisecco o secco;
- Basilico;
- Asparagi;
- Biete in cespi, con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorifero, né sabbia o terriccio;
- Broccoli: (cavoli, broccoli, cavoli calabresi). Le infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà;
- Carote senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose;
- Cavolfiori, Cavoli cappucci, Cime di rapa, Cavolini di Bruxelles, Cavoli verza;
- Carciofi, catalogna, cetrioli, cipolle gialle, finocchi, peperoni, porri, rapanelli, sedani da coste, sedano rapa, zucca;
- Insalate, lattughe, indivie, radicchi, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia primaverile, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variato bianco. Dovranno essere turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare;
- Melanzane. E' richiesto che siano munite del peduncolo, che siano giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- Patate comuni. Devono essere intere, di selezione accurata, sane e prive di residui terrosi sia aderenti che sciolte nei sacchi, odori anomali, lesioni da insetti od animali,

abrasioni da traumatismi. Non dovranno presentare tracce di germogliazione, sia incipiente che in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non devono manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non sono comunque accettate patate con muffe, marciume od affette da rognia nera, con segni di rachitismo od atrofia; non devono aver subito il trattamento antigermoglio;

- Pomodori per insalata (nelle forme tonde o costolute o pomodorini). Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- Prezzemolo. non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro;
- Rape rosse cotte in buste sottovuoto;
- Zucchine la pezzatura deve essere tra 100 e 200 grammi fatta eccezione per il prodotto utilizzato da proporre per eventuali ripieni.

### **VERDURA SURGELATA (prodotti orticoli surgelati)**

Caratteristiche generali.

Fermo restando che la priorità rimane all'utilizzo del prodotto fresco, le varietà surgelate devono essere acquistate 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 cuore;
- fondi di carciofo senza spine;
- cipolline borettane;
- fagiolini finissimi senza filo;
- taccole senza filo;
- pisellini finissimi;
- scorzonera;
- spinaci;
- patate novelle;
- carote baby;
- cavolini di bruxelles.

### **LEGUMI**

I legumi possono essere richiesti secchi, freschi o surgelati all'origine; sono esclusi i prodotti in scatola.

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 legislazione vigente.

Possono essere utilizzati: fagioli borlotti, cannellini di Spagna, ceci, lenticchie, soia gialla e verde, piselli, lupini, cicerchie, fave, ecc..

## CONSERVE DI POMODORO

Devono essere senza conservanti o additivi aggiunti, di produzione e lavorazione nazionale. Sono richiesti i seguenti prodotti:

- doppio concentrato di pomodoro;
- pomodori pelati. 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, in buono stato di conservazione, possono 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;
- pomodori essiccati in olio extravergine di oliva.

## FUNGHI

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

## FRUTTA 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:

- essere esente di difetti esterni visibili sull'epicarpo e/o interni come quelli della polpa che siano indicazione di prodotto avariato o che si sta degradando;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo;
- essere pulita, priva di terra o terriccio, intera, 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 sopramaturazione;
- non deve presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- non deve aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o chimici atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;

Sono da privilegiare i prodotti stagionali.

Di seguito alcuni prodotti richiesti (elenco non esaustivo):

- **Albicocche** - devono essere senza peduncolo;
- **Banane** - devono essere integre ed avere raggiunto il giusto grado di maturazione, non devono presentare colorazione verde o scura;
- **Ananas** - giusto grado di maturazione;
- **Arance** devono avere un contenuto minimo di succo del 35%, non devono essere trattate con difenile;
- **Mandarini, mandaranci e clementine** devono essere privi di semi e avere un contenuto minimo di succo del 40%; diametro da 54 a 64 mm; non devono essere trattate con Imidiazil o ceranti;
- **Ciliegie**;

- **Fragole;**
- **Kiwi;**
- **Cachi** - produzione autunnale; dovranno essere maturi, a superficie tesa-elastica, di colore arancione-rosa con buccia integra, devono conservare il loro calice, non devono presentare difetti o odori impropri;
- **Limoni;**
- **Mele-** devono essere di almeno tre varietà differenti (Golden, Delicious, Stark, Gala);
- **Meloni;**
- **Pere** - sono richieste sia nei mesi estivi che autunnali. Devono essere di almeno tre varietà diverse (Kaiser, Abate, Williams, Conference, etc);
- **Pesche a pasta bianca o gialla** - si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero;
- **Pompelmi gialli o rosa;**
- **Susine nere e gialle-** devono essere proposte senza peduncolo;
- **Uva bianca e nera da tavola** - deve essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini devono essere ben saldi al proprio grappolo e dolci.

La frutta fresca, durante l'anno, è richiesta seguendo di norma la stagionalità.

## FRUTTA SECCA E/O DISIDRATATA

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

La frutta secca non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali. Devono essere assenti muffe e corpi estranei.

## PRODOTTI DA FORNO

### Pane

Il pane deve essere conforme alle disposizioni previste dalla L. 4/07/1967 n. 580. Il pane deve:

- essere prodotto in pezzi da 40-50 gr.;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- essere fresco (non rafferma) prodotto e consegnato 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.

Devono essere forniti anche i seguenti tipi di pane diverso:

- 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 tipo "0" allo strutto;
- pane al latte;
- pane tipo "0" all'olio di oliva;
- pane tipo "0" allo strutto senza sale aggiunto.

**NOTA: il pane deve essere distribuito direttamente personale di servizio.**

### 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, da aggiungere a minestre e zuppe e per il confezionamento di tramezzini.

### **Grissini monoporzione**

I grissini devono essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di gr. 15 circa, preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia ed in particolare: farina di frumento tipo "0" o "00" o integrale, oli o grassi vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di arachide, olio di mais, olio di girasole), estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate.

## **PASTA**

### ***Pasta di semola di grano duro e/o integrale***

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola e ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica. È conferita in confezioni chiuse e deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

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 dovrà essere consegnato in confezioni originali chiuse. I tipi richiesti sono i seguenti:

- corto;
- lungo;
- medio (tipo "piccolini Barilla")
- per minestre (almeno 5 formati);
- capelli d'angelo;
- pasta all'uovo per minestra (formati vari da concordare);
- pasta integrale.
- pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. E' preferibile utilizzare confezioni tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- pasta sfoglia surgelata o fresca per preparazioni salate e dolci;

### ***Paste speciali con o senza ripieno***

La pasta con ripieno deve essere preferibilmente prodotta artigianalmente e in giornata o il giorno antecedente il consumo ma può essere utilizzata anche quella surgelata o secca. Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### ***Gnocchi***

Gli gnocchi di patata, di semolino oppure di pane, di spinaci, spatzle, alla parigina, di zucca, oppure canederli sono preferibilmente freschi e salvo diversa indicazione devono essere totalmente prodotti presso gli impianti messi a disposizione da Trentino trasporti S.p.A.

## **FARINE E CEREALI**

Possono essere utilizzati cereali di tipo integrale per i quali è necessario orientarsi all'utilizzo del prodotto di coltivazione biologica. Saranno richieste confezioni varie di:

- orzo perlato;
- riso Arborio, Parboiled, Integrale, Vialone Nano, Carnaroli;
- farro;
- miglio;

- avena;
- quinoa.

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. I tipi di riso sopra citati dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi 325/58 e 586/62 e successive modificazioni e integrazioni.

La denominazione della varietà di riso deve essere quella di cui all'art. 2 della legge 325/58 (comune, semifino, fino e superfino).

Il numero di difetti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge. Le confezioni devono essere pulite e integre.

### **Farine di cereali**

Tutte le confezioni dei prodotti sotto elencati devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento, costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

Sono 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 " o "00". Deve essere di grano tenero, del tipo "0" oppure "00", a seconda delle richieste, non deve contenere più del 14,5% di acqua. Deve essere conforme alle disposizioni di legge ed in particolare a quelle previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580;
- semola di grano duro per semolino in brodo;
- 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;
- fecola;
- crema di riso.

## **OLI E CONDIMENTI VARI**

### **Olio extra vergine di oliva**

Confezionato in bottiglie di vetro scuro o latta non di plastica o in contenitori a perdere. Deve essere prevista la bottiglia da 750-1000 ml (di coltivazione biologica provenienza italiana) posizionata su di un tavolo accanto agli altri condimenti a disposizione dell'utenza in sala. In particolare, l'olio 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. Le sue caratteristiche chimico fisiche sono quelle previste dal regolamento CE n. 1429/92 e successive modifiche.

Deve avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Può presentare, a seconda della provenienza o tecnica di lavorazione usata, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

Deve essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive, non avere subito manipolazione chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

**Olio di semi di arachide o mais utilizzato per eventuali frittture o altre preparazioni**

Deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore giallo molto chiaro. Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere dotate di idoneo sistema di chiusura che possa garantire la conservabilità in modo igienicamente corretto.

### **Burro**

Deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004.

Si utilizza per confezionare piatti per i quali il suo uso sia previsto, in ogni caso da usare crudo o appena fuso (mai fritto).

Deve avere un contenuto in materia grassa superiore all'80%. Deve essere consegnato fresco e non sottoposto a congelamento. Deve essere consegnato esclusivamente preparato 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. È richiesta anche la monoporzione da 10-15 grammi. La data di scadenza deve essere superiore ai due mesi rispetto alla consegna.

### **Aceto di vino bianco o aceto di mele**

La sua acidità totale, espressa in acido acetico, deve essere compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri, l'alcool etilico non superiore al 4% in volume. È richiesta la bottiglia da 750-1000 ml posizionata su di un tavolo accanto agli altri condimenti a disposizione.

### **Aceto balsamico**

Di aspetto limpido e brillante, colore bruno e intenso, sapore agrodolce ed equilibrato, odore leggermente acetico e delicato, durevole, con eventuali note legnose, densità non inferiore a 1,10g/ml; estratto secco netto: minimo 34 gr/l. Deve essere disponibile in confezioni di peso non superiore a 300 ml.

**NOTA: i condimenti base (Olio evo, aceto, sale e pepe) vengono consegnati in monoporzione alla cassa su richiesta.**

**In alternativa, le relative bottiglie devono comunque essere sempre a disposizione su di un tavolo di servizio presente in sala.**

## **ALIMENTI CONSERVATI**

Possono essere utilizzati anche i seguenti prodotti:

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

## **ZUCCHERO E DOLCIFICANTI**

Sono previste le seguenti forniture:

- **Zucchero semolato**, a norma Legge n. 139 del 31/03/80. Si richiede zucchero bianco raffinato in confezioni originali da 1 o 2 kg e/o bustine da 10g circa;

- **Zucchero a velo** buste da gr 125 o 200 circa;
- **Zucchero vanigliato**;
- **Zucchero di canna integrale**;
- **Fruttosio**;
- **Dolcificanti artificiali** tipo aspartame, acesulfame.

## **DOLCI**

L'uso dei dolci, preparati al momento, non può sostituire la frutta.

## **PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

Possono essere richieste diete particolari in ragione di patologie certificate, in particolare dovranno essere garantiti prodotti senza glutine specifici per celiachia (pasta, pane, dolci....), prodotti specifici per persone diabetiche (dolci preparati con dolcificante, marmellate monodose, ecc.) o diete studiate per eventuali casi di intolleranze (sempre certificati dal medico).