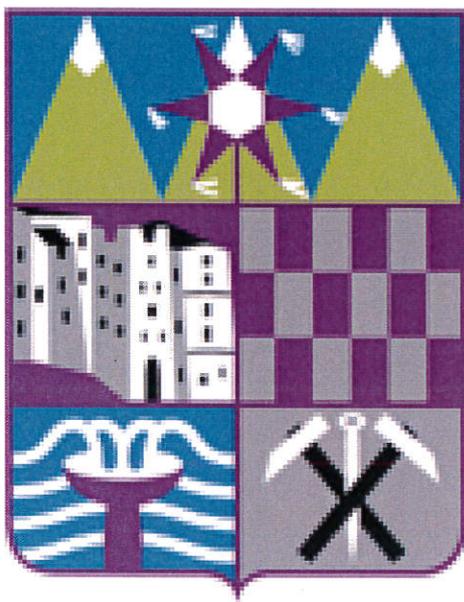




## B. PIANO DI GESTIONE

### CARATTERISTICHE BASE DEL SERVIZIO



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti  
*Sara Villotti*

## SOMMARIO

### B. PIANO DI GESTIONE CARATTERISTICHE BASE DEL SERVIZIO

#### B.1. CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

- B.1.1 Elenco strutture pubbliche messe a disposizione della Comunità, giornate di servizio, iscritti e presenze medie** ..... Da pag. 1
- B.1.2 Modalità di gestione** ..... Da pag. 3
- B.1.2.1 Modalità di erogazione del servizio per gli studenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado
  - B.1.2.2 Gestione delle materie prime nei centri
  - B.1.2.3 Preparazione dei pasti
  - B.1.2.4 Trasporto e consegna dei pasti veicolati
- B.1.3. Materie Prime** ..... Da pag. 6
- B.1.3.1 Selezione e valutazione dei fornitori
  - B.1.3.2 Caratteristiche dei prodotti alimentari
  - B.1.3.3 Caratteristiche dei prodotti non alimentari
- B.1.4 Menu** .....Da pag. 23
- B.1.4.1 Caratteristiche del menu
  - B.1.4.2 Progettazione del menu
  - B.1.4.3 Tabella dietetica scuole primarie e primarie di secondo grado
  - B.1.4.4 Predisposizione diete speciali e menù alternativi
- B.1.5 Requisiti standard di sicurezza alimentare**.....Da pag. 27
- B.1.5.1 Igiene personale
  - B.1.5.2 Gestione delle lavorazioni
  - B.1.5.3 Manuale di sicurezza alimentare
  - B.1.5.4 Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature
- B.1.6 Aspetti relativi alla sicurezza** .....Da pag. 30
- B.1.7 Personale** .....Da pag. 31
- B.1.7.1 Organico
  - B.1.7.2 Formazione del personale impiegato nelle strutture
- B.1.8 Garanzie del servizio** .....Da pag. 34
- B.1.8.1 Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro di cottura di emergenza
- B.1.9 Penali esecuzione servizio** .....Da pag. 35



**B.2 CARATTERISTICHE SPECIFICHE SERVIZIO SCUOLE SECONDARIE  
DI SECONDO GRADO**

- B.2.1 Caratteristiche servizio Scuole secondarie di  
secondo grado** .....Da pag. 37
- B.2.2 Strutture a disposizione a garanzia del servizio** .....Da pag. 38
- B.2.2.1 Strutture a disposizione per l'espletamento del servizio
- B.2.2.2 Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro di cottura per la  
produzione dei pasti dell'Istituto Marie Curie
- B.2.3 Tabella dietetica scuole secondarie di secondo  
grado** .....Da pag. 39
- B.2.4 Penali** .....Da pag. 40



B.1

## CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO



B.1.1

**ELENCO STRUTTURE PUBBLICHE MESSE A DISPOSIZIONE  
DALLA COMUNITA', GIORNATE DI SERVIZIO, ISCRITTI E  
PRESENZE MEDIE**



## B.1.1 ELENCO STRUTTURE PUBBLICHE MESSE A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITA', GIORNATE DI SERVIZIO, ISCRITTI E PRESENZE MEDIE

### COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERSNTOL

SCUOLA	INDIRIZZO	CITTA'	TIPO DI SERVIZIO		n. alunni iscritti	cucina per nr. pasti a turno	n. posti a sedere	Frequenza media settimanale				
			SOLO DISTRIBUZIONE	PRODUZIONE				PRODUZIONE E TRASPORTATO	LUN	MAR	MER	GIO
<b>Ist. C. di Levico</b>												
Elem. Levico Terme	Via della Pace, 5	Levico Terme		X	373	Self.	240	242	337	0	302	0
Medie Levico Terme	Via della Pace, 5	Levico Terme		X	298	self	240	230	0	114	0	217
Elem. Calceranica	Via della Scuola, 2	Calceranica		X	70	40	55	69	0	66	70	42
Elem. Tenna	Via Alberè, 2	Tenna		X	63	63	70	64	64	0	64	0
Elem. Caldonazzo	Via Asilo, 3	Caldonazzo		X	175	175	200	83	0	0	120	0
<b>Ist. C. Pergine 1</b>												
Medie "Andreatta"	Via dei Caduti, 39	Pergine Vals.		X	277	self	187	153	180	164	130	0
Elem. "Don Milani"	Via Monte Cristallo, 4	Pergine Vals.		X	256	140	180	185	237	202	226	189
Elem. Fierozzo	Via Maso Ronca, 1	S. Felice		X	34	34	35	28	27	26	29	0
Elem. Canezza	Via Scuole, 41	Canezza	X		94	94	100	86	89	42	82	0
Elem. S. Orsola	Via Pintarei, 21	S. Orsola		X	67	67	80	63	61	60	62	59
Elem. Zivignago	Via degli Spiazzi	Zivignago		X	105	105	110	92	92	62	95	0
<b>Ist. C. Altopiano Pinè</b>												
Elem. Bedollo	Via G. Bresadola, 1	Bedollo		X	63	63	100	55	54	56	55	49
Medie Basella di Pinè	Via del XXVI Maggio, 6	Basella di Pinè		X	197	120	150	64	157	50	107	0
Elem. Basella di Pinè	Via delle Scuole, 15	Basella di Pinè		X	171	171	200	145	123	122	119	119
Elem. Miola	Via della Chiesa, 3	Miola di Pinè	X		90	90	95	62	72	53	67	22
<b>Ist. C. Pergine 2</b>												
Medie "Garbari"	Via Paganella, 4	Pergine Vals.		X	409	self	130	203	150	139	185	0
Elem. Canale	Via Nazioni Unite, 42	Pergine Vals.		X	114	self	120	0	92	109	108	0
Elem. "Rodari"	Via G. B. Chimelli, 10	Pergine Vals.		X	268	120	125	223	170	176	210	42
Elem. Susà	Via don Sopperra, 61	Pergine Vals.	X		87	self	90	79	75	75	80	0



*foto Pirelli*

**B.1.1 ELENCO STRUTTURE PUBBLICHE MESSE A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITA', GIORNATE DI SERVIZIO, ISCRITTI E PRESENZE MEDIE**

**COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERSINTOL**

SCUOLA	INDIRIZZO	CITTA'	TIPO DI SERVIZIO			n. alunni iscritti	cucina per nr. pasti a turno	n. posti a sedere	Frequenza media settimanale				
			SOLO DISTRIBUZIONE	PRODUZIONE	PRODUZIONE E TRASPORTATO				LUN	MAR	MER	GIO	VEN
Elem. Madrano	Via Oltrefersina, 147	Madrano		X		143		95	122	105	122	105	0
<b>Ist. C. Vigolo Vattaro</b>													
Elem. e medie Vigolo V.	Via Garibaldi, 4	Vigolo Vattaro			X	134	140	150	0	111	0	0	55
Elem. Bosentino	Via Venezia, 12	Bosentino	X			118	118	150	91	84	95	98	0
Elem. Centa S. Nicolò	Via S. Rocco, 4	Centa San Nicolò		X		51		100	50	50	50	50	0
<b>Ist. C. Civezzano</b>													
Elem. Seregnano	Loc. Cogatti	Seregnano		X		84	84	100	81	81	0	79	73
Elem. Civezzano	Via Telvana, 6	Civezzano	X			124	124	130	113	87	118	124	79
Medie Civezzano	Via Telvana, 6	Civezzano	X			159	self	130	140		140		60
Elem. Fornace Superiori	Via del Borgolet	Fornace		X		63	63	80	59	55	0	55	0
<b>Istituto Barelli</b>													
Istituto Oxford	Via Roma, 61	Levico Terme		X			Self (P/C)	150	140	140	140	140	70
Istituto Marie Curie	Via Murialdo	Civezzano Pergine	X	X		100	Self (P/C)	90	185	185	185	185	70



**RISTO 3 s.c.**  
 Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO  
 Tel.: 0461/825175 - Fax: 0461/822515  
 Cod. fisc. e Part. IVA: 00444070221  
 N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067  
 E-mail: risto3@risto3.it

*Luca Pillotti*

B.1.2

MODALITA' DI GESTIONE



## B.1.2 MODALITA' DI GESTIONE

### B.1.2.1 MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PER GLI STUDENTI DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Il servizio di ristorazione sarà comprensivo dei seguenti servizi:

1. l'acquisto, il trasporto, lo stoccaggio nei magazzini/depositi delle materie prime;
2. la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti, la sanificazione di ogni punto cottura e della sala mensa presso le strutture pubbliche messe a disposizione dalla Comunità;
3. il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura, utilizzando automezzi idonei sotto il profilo igienico sanitario, atti a garantire la sicurezza alimentare fino a destinazione ed attrezzature rispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie per il trasporto, affinché i cibi mantengano le loro caratteristiche organolettiche;
4. la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso la preparazione dei tavoli con l'utilizzo di tovaglette; qualora il servizio preveda il self-service saranno applicate le stesse modalità;
5. la rilevazione delle presenze con sistema buono cartaceo e/o sistema informatizzato, compreso di risorse umane a supporto operativo della gestione presenze informatizzata;
6. la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici sia degli alunni, sia del personale di mensa con sostituzione ed integrazione dei relativi distributori e dosatori;
7. la preparazione dei pasti, con proprio personale, presso le mense scolastiche in occasioni di manifestazioni, feste e ricorrenze varie, previa autorizzazione scritta della Comunità; il relativo pagamento del corrispettivo, completamente svincolato dal prezzo offerto per gli studenti, sarà a carico dal soggetto richiedente;
8. la messa a disposizione delle sale delle mense scolastiche in occasioni di manifestazioni, feste e ricorrenze varie, previa autorizzazione scritta della Comunità, il relativo pagamento del corrispettivo, sarà a carico dal soggetto richiedente;
9. il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia di sicurezza alimentare, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti;
10. l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza trimestrale) della consuntivazione delle quantità fornite delle materie prime;
11. il rispetto del menù giornaliero, la conformità alla grammatura e alla qualità merceologica prevista dal Progetto;
12. la fornitura di alimenti e la somministrazione di diete speciali personalizzate agli alunni affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete ecc.), portatori di allergie alimentari documentate da certificato medico, utenti soggetti a regimi alimentari particolari per motivi etico-religiosi, senza ulteriori oneri per la Comunità e per gli utenti stessi;
13. la somministrazione, previo accordo con la Comunità e senza ulteriori oneri, di pietanze alternative ad alunni che, per motivi di carattere etico - religioso, non facciano uso di alcuni alimenti;
14. la preparazione dei pasti in giornata. L'eventuale utilizzo di prodotti preconfezionati, precotti e/o surgelati o, per i soli piatti che per i tempi di preparazione non possono essere confezionati in giornata, saranno preventivamente concordati con la Comunità su specifica richiesta scritta;
15. l'esposizione nelle sale mensa dei menu e della lista ingredienti;
16. la conservazione in ogni centro di cottura di una campionatura del cibo confezionato nella quantità corrispondente alla grammatura del pasto, in contenitori idonei chiusi, muniti di etichetta con indicata la natura del contenuto, la giornata di preparazione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura non superiore a - 18°C per 72 ore per eventuale verifica; dovrà essere inoltre effettuata la campionatura delle pietanze preparate appositamente per eventuali utenti soggetti a celiachia;



"Rev. 03 feb. 2015"

- l'istituzione di un sistema di controllo e monitoraggio degli infestanti;
17. la dotazione al proprio personale presso ogni mensa scolastica di almeno un apparecchio telefonico portatile per le comunicazioni di servizio;
  18. la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito comunale e delle relative modalità gestionali; spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) o tasse connesse alla rimozione dei rifiuti;
  19. l'approvvigionamento del combustibile, dell'energia e dell'acqua necessari per lo stoccaggio delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dello stoviglie e per la pulizia dei locali utilizzati, nei soli giorni e orari di effettivo servizio; eventuali spese riguardanti la rilevazione dell'effettivo consumo delle utenze, saranno a carico dei proprietari dei locali;
  20. l'approvvigionamento dell'energia elettrica per l'illuminazione delle sale mensa, dei locali utilizzati per lo stoccaggio, per la preparazione dei pasti ed il lavaggio, nei soli giorni e orari di effettivo servizio; eventuali spese riguardanti la rilevazione dell'effettivo consumo delle utenze, saranno a carico dei proprietari dei locali;
  21. la messa a disposizione di un centro di cottura per fare fronte ad eventuali emergenze del servizio che potranno verificarsi, distante non più di 20 km dalla sede della Comunità;
  22. La messa a disposizione di una sala mensa per la consumazione del pasto per gli studenti dell'Istituto Marie Curie, distante non più di 500 metri dalla sede dell'Istituto
  23. La messa a disposizione di un Centro di Cottura in disponibilità del Concessionario per la preparazione dei pasti per gli studenti dell'Istituto Marie Curie di Pergine, distante non più di 20 km dalla sede della Comunità Alta Valsugana e Bersntol;
  24. la predisposizione ad ogni anno scolastico di un opuscolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale; i contenuti dovranno essere preventivamente concordati con la Comunità;
  25. la rilevazione della customer satisfaction in accordo con la Comunità per tutti i soggetti interessati;
  26. la rilevazione degli scarti secondo modalità e frequenze concordate con la Comunità;
  27. la disponibilità (in accordo con la Comunità) ad effettuare incontri formativi con commissioni mensa, genitori, ecc.;
  28. la predisposizione di un piano HACCP personalizzato per ogni singola struttura;
  29. l'elezione di un domicilio di un ufficio operativo nell'ambito della Comunità, dove sarà garantita la presenza quotidiana e continuativa di un addetto dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità.

Rimangono alla Comunità la gestione dei rapporti con le Amministrazioni Comunali, gli Istituti Scolastici e le famiglie degli utenti.

Il dettaglio e le integrazioni di quanto sopra sintetizzato sono illustrati nei vari capitoli del "Piano di Gestione" e nel "Piano di Manutenzione".

### **B.1.2.2. GESTIONE DELLE MATERIE PRIME NEI CENTRI**

Tutte le materie prime saranno fornite esclusivamente da fornitori qualificati. Al momento della consegna alle strutture la merce sarà sottoposta a controlli atti a verificare l'integrità delle confezioni, la scadenza della merce, la conformità all'ordine e al documento di trasporto. Sarà inoltre verificata la temperatura delle materie prime deperibili che dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Il personale, effettuati i controlli, provvederà a porre subito gli alimenti che richiedono il mantenimento della catena del freddo negli appositi impianti. Tutti gli impianti saranno tenuti a temperature inferiori o uguali a +4°C per carni bovine, suine, avicole, latticini e salumi e a temperature inferiori a -18°C per prodotti surgelati e congelati. Tutta la merce verrà stoccata per tipologia e verrà tenuta un'adeguata rotazione dei prodotti attraverso il sistema FIFO.

In caso di prodotti non conformi, si provvederà a segregare il prodotto e ad identificarlo adeguatamente in attesa di ritiro.



### **B.1.2.3 PREPARAZIONE DEI PASTI**

Tutte le fasi di produzione, distribuzione, trasporto e conservazione degli alimenti saranno effettuate in conformità a tutte le norme di sicurezza alimentare e in particolare ai Regg. (CE) n. 852/2004, n. 178/2002, n. 2073/2005, Legge 30 aprile 1962 n. 283.

Tutte le pietanze saranno preparate e consumate in giornata e solo in casi di necessità si effettuerà la preparazione del prodotto il giorno precedente il consumo. Per le eventuali preparazioni anticipate si predisporranno procedure validate e documentate, relative alle modalità di preparazione, che verranno analizzate e avallate dalla Comunità prima di essere rese operative.

Le preparazioni saranno effettuate impiegando solo materie prime fresche o surgelate/congelate secondo quanto previsto dal presente documento. Tutte le preparazioni saranno eseguite adoperando esclusivamente materie prime consegnate da fornitori qualificati; non saranno accettati cibi portati da bambini o insegnanti ovvero da terzi, né sarà possibile autorizzare alunni, genitori ed insegnanti a consumare alimenti personali in sala mensa.

Le pietanze saranno preparate evitando possibili contaminazioni crociate date dal contatto con materiali o superfici sporche. Le lavorazioni saranno eseguite secondo il principio della “marcia in avanti” evitando l’incrocio tra prodotti in preparazione ed altri pronti per il consumo. Le preparazioni saranno eseguite in zone precedentemente sanificate o adeguatamente separate (separazione spazio-temporale) mantenendo sempre le temperature previste per i prodotti in legume caldo e in legume freddo. Nel caso di fasi di lavoro che richiedono più tempo (esempio, taglio del formaggio o degli affettati) si provvederà a suddividere la lavorazione in più batch produttivi.

Ogni centro di preparazione conserverà per eventuali verifiche una campionatura rappresentativa del cibo confezionato nella quantità corrispondente alla grammatura del pasto. Il campionamento sarà effettuato secondo procedure documentate che prevedranno la campionatura prima della distribuzione e la conservazione dei campioni a -18°C per almeno le successive 72 ore. La campionatura sarà effettuata anche sulle eventuali pietanze preparate appositamente per gli utenti celiaci.

### **B.1.2.4 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI**

Il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura dovrà avvenire utilizzando automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie.

I pasti saranno preparati in legume caldo/ freddo e confezionati in contenitori separati per primi piatti, secondi piatti, contorni, e sughi. Tutte le preparazioni, la frutta e il pane saranno trasportati in appositi contenitori pluriporzione, lavabili e disinfettabili sia all’interno che all’esterno. I contenitori isotermici saranno dotati all’interno di gastronorm in acciaio inox con coperchio ermetico ed eventuale guarnizione per il trasporto di pietanze liquide. I contenitori avranno una tenuta termica adeguata a mantenere le temperature previste per i tempi necessari all’espletamento del trasporto e della conservazione. La capacità termica dei contenitori sarà documentata da apposite schede tecniche e prove di validazione. I contenitori avranno caratteristiche tali da rispettare i carichi massimi previsti dalle normative per la sicurezza sul lavoro e, specialmente nelle fasi di carico e scarico, saranno messi in atto sistemi per agevolarne la movimentazione.

Al momento della spedizione ogni contenitore sarà etichettato con almeno: data, nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato, denominazione delle pietanze contenute, numero di porzioni, turno. I contenitori utilizzati il giorno precedente saranno ritirati giornalmente da ciascun terminale e sottoposti a sanificazione.

Sarà redatto un piano di trasporti con calendario delle consegne al fine di garantire un basso impatto ambientale e ridurre la tempistica di consegna.



B.1.3

MATERIE PRIME



## **B.1.3 MATERIE PRIME**

### **B.1.3.1 SELEZIONE E VALUTAZIONE DEI FORNITORI**

La gestione del processo di acquisto delle materie prime risulta essere determinante sulla qualità finale del prodotto/servizio offerto. Questa considerazione, valida in senso generale, trova particolare applicazione soprattutto quando i processi riguardano la preparazione di pasti destinati agli utenti delle scuole primarie e secondarie.

Partendo da questa considerazione, verranno predisposte delle idonee procedure documentate per la scelta e la valutazione dei fornitori, secondo quanto previsto dalla normativa ISO. Saranno riportati, in particolare, i criteri utilizzati per la scelta e per il monitoraggio dei fornitori. Sarà fornita, e mantenuta aggiornata, una lista dei fornitori presso i quali la ditta intende approvvigionarsi. L'inserimento/uscita di un fornitore nella lista dovrà essere preventivamente accordato con il concedente.

### **B.1.3.2 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

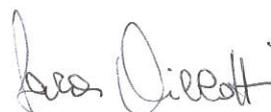
#### **CRITERI GENERALI**

La preparazione, il confezionamento, il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari di cui al presente capitolato sarà conforme a tutte le norme cogenti applicabili: Legge 30 aprile 1962 n. 283, regolamento di esecuzione D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, norme comunitarie (riferibili al cosiddetto "pacchetto igiene", al regolamento CE 178/02, ai tenori massimi per i contaminanti definiti nel Regolamento (CE) 1881/2006, ai criteri microbiologici applicabili definiti nel Regolamento (CE) 2073/2005, ecc.) e verticali (DM 209/66, D. Lgs 110/92, ecc.) o orizzontali applicabili (Legge 690/78, DPR 391/80, ecc.).

Nell'ottica di operare per la sostenibilità ambientale dei consumi e quindi evitare prodotti che necessitino lunghi trasferimenti, nella scelta dei prodotti e produttori delle materie prime, si darà preferenza a prodotti locali o di prossimità (entro 70 Km). Nel caso non vi fosse disponibilità, la scelta, in ordine di preferenza, sarà rivolta verso prodotti nazionali e poi, previa autorizzazione da parte della Comunità Europea.

Per ogni singolo alimento utilizzato, durante ciascun anno scolastico, materia prima o semilavorato, verrà fornita una scheda tecnica riportante, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, le seguenti informazioni:

1. denominazione di vendita;
2. peso e pezzatura;
3. elenco degli ingredienti;
4. caratteristiche chimico-fisiche applicabili (umidità, grassi, proteine, additivi, ecc....);
5. caratteristiche microbiologiche applicabili;
6. caratteristiche organolettiche e nutrizionali;
7. tipo di imballaggi (tipo di materiale);
8. condizioni di conservazione (temperatura, luogo più indicato, ecc.);
9. condizioni di trasporto (temperatura, modalità, ecc.);



10. durata dell'alimento (shelf-life);

11. nome della ditta produttrice.

Qualora fosse richiesto saranno fornite, compatibilmente con la disponibilità delle aziende produttrici, ulteriori informazioni, oltre a quelle sopra riportate (esempio: descrizione dei processi produttivi, trattamenti di conservazione...).

In ogni caso sarà garantita, per gli alimenti di cui al presente Capitolato, l'assenza di trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza dell'alimento, a modificarne la genuinità.

## **ETICHETTATURA**

Tutti i prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti saranno forniti confezionati e muniti di etichetta di riconoscimento. L'etichettatura dei prodotti confezionati sarà conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109, al Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni.

Sulle etichette saranno quindi riportate le informazioni riguardanti:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione (origine del prodotto);
- il lotto di appartenenza;
- le istruzioni per l'uso e le modalità di conservazione, se necessarie.

Oltre a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, verranno riportate le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione e l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato. Qualora non fossero presenti sulle etichette, saranno fornite al personale, attraverso istruzioni operative o procedure, tutte le informazioni necessarie per il corretto uso e conservazione delle materie prime.

Se richiesta, l'etichetta nutrizionale sarà conforme al D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77e successive modificazioni ed integrazioni.

## **CONTENITORI E IMBALLAGGI**

I contenitori e gli imballaggi saranno conformi al Regolamento (CE) n. 1935/04, al D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 108/92, nonché al DM 24 settembre 1976 n. 572.

I materiali utilizzati, dovranno offrire adeguata resistenza meccanica alle normali attività di manipolazioni, trasporto e conservazione.

Verrà garantita la conformità al Regolamento (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Gli imballi dei prodotti ortofruitticoli freschi saranno in ottime condizioni, puliti, asciutti, solidi, costruiti a regola d'arte, rispondenti alle esigenze igieniche. Dovranno essere evitati, per quanto



*Jose Dipetti*

possibile, imballaggi in legno dando preferenza a materiali plastici e cartone. Sugli imballaggi sarà riportato il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della Legge 5/8/81 n. 441 e successive modifiche.

### CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA

Le condizioni di trasporto e consegna delle merci, oltre a soddisfare i requisiti del DPR n. 327/80, saranno applicate rispettando le seguenti specifiche:

- gli automezzi saranno dotati di regolare autorizzazione all'attività di trasporto;
- tutte le merci saranno provviste di confezione/imballo, nessun prodotto sarà fornito sfuso;
- le merci confezionate saranno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
- per tutte le merci, sarà garantito il rispetto delle temperature di trasporto e consegna, previste dalla normativa vigente;
- per i prodotti refrigerati saranno monitorate e registrate le relative temperature, attraverso idonei strumenti (data logger);
- per gli automezzi saranno predisposti specifici programmi di pulizia;
- saranno utilizzati metodi e attrezzature che garantiranno l'integrità degli imballaggi e delle confezioni.

Tutti i prodotti saranno consegnati con modalità prestabilite (frequenze, orari, tipo di imballi), nel rispetto di una procedura preventivamente concordata.

L'organizzazione degli approvvigionamenti terrà conto dei menù stabiliti, evitando di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto di quelli deperibili. Si ritiene necessario garantire gli approvvigionamenti con cadenza almeno settimanale.

Per i prodotti deperibili (durabilità inferiore a 60 giorni) sarà garantita, al momento del consumo, più di due terzi della vita residua, a partire dal confezionamento. Tale valore potrà essere ridotto al 50% per i prodotti freschissimi (con durabilità inferiore ai 10 giorni).

### FORNITURE DI PRODOTTI ALIMENTARI

Verrà garantita la fornitura di prodotti alimentari provenienti da **agricoltura biologica, di qualità e basso impatto ambientale**, in misura superiore al 60% del peso totale dei prodotti alimentari. Almeno il 40% sarà comunque rappresentato da prodotti alimentari provenienti da **agricoltura biologica**. Sarà data preferenza a prodotti da agricoltura biologica di provenienza locale e nazionale, ma qualora non vi fosse disponibilità sul mercato, per situazioni debitamente documentate, in accordo con la Comunità, sarà garantita la fornitura di prodotti di provenienza CE, conformi al Regolamento (CE) n. 834 del 2007 e successive modifiche ed integrazioni, oppure prodotti di provenienza nazionale che applichino i principi lotta integrata o protocolli GlobalGAP. Compatibilmente con i menù, saranno forniti prodotti a denominazione d'origine (DOP e IGP) o altre certificazioni rilasciate da organismi accreditati (es. certificazioni di prodotto). Per la preparazione di alcuni piatti potranno essere utilizzati dei prodotti preparati pronto-cuoci e/o semilavorati, previa autorizzazione della Comunità.

Verrà fornito all'inizio di ogni anno scolastico, un elenco delle aziende presso le quali si intende approvvigionarsi dei prodotti oggetto delle forniture. Sarà data comunicazione tempestiva, qualora nel corso della durata del Progetto, si verificassero variazioni a questo elenco (inserimento nuove aziende,



oppure sospensione di aziende già presenti). Nell'ottica di operare per la sostenibilità ambientale dei consumi, sarà data precedenza a prodotti e produttori del Trentino Alto Adige e territori limitrofi (prodotti di prossimità a basso impatto ambientale). La percentuale di questi prodotti sarà superiore al 20%.

I prodotti alimentari rimanenti saranno costituiti da prodotti convenzionali che rispettino i seguenti criteri, anche concomitanti, elencati in ordine di preferenza:

- certificazione inerente la lotta integrata o i protocolli Global GAP rilasciata da organismi accreditati Accredia (o analogo), per questi prodotti sono accettati i residui previsti dai disciplinari, sempre che siano inferiori o pari alla quinta parte del limite massimo consentito dall'O.M. 5 giugno 1985 e successive modifiche ed integrazioni;
- e/o prodotti a denominazione d'origine;
- o certificazione di filiera rilasciate da organismi accreditati Accredia (o analogo);
- o certificazione di prodotto rilasciate da organismi accreditati Accredia (o analogo);
- o certificazione secondo la norma UNI EN ISO 22000 rilasciate da organismi accreditati Accredia (o analogo);
- e/o prodotti tradizionali (secondo gli elenchi predisposti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali);
- e/o produzione locale (regionale);
- o produzione di origine nazionale o, se quest'ultima non disponibile, di provenienza dai Paesi della Comunità Europea previa autorizzazione da parte della Comunità.

Per i prodotti in regime di certificazione verrà consegnata copia del pertinente certificato, indicando l'eventuale marchio di qualità e la specificazione tecnica (o disciplinare) cui fa riferimento.

## **CATEGORIE DI ALIMENTI:**

### **1. CEREALI E DERIVATI**

#### **PASTE SECCHHE ALIMENTARI**

Saranno usate per la confezione dei primi piatti, paste di prima qualità prodotte da pastifici che ne possano assicurare le caratteristiche igieniche e nutrizionali nonché l'assenza di difetti.

La tipologia fornita sarà una pasta di semola di grano duro, prodotta con semola di grano duro corrispondente alle norme di Legge, in particolare il D.Lgs. 30 aprile 1962 n. 283 e il D.Lgs. 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche o integrazioni.

Verrà allegato l'elenco di tutti i formati disponibili (pasta corta, pasta lunga e pastina), specificandone la tipologia (es. penne, mezzepenne, fusilli, etc.) di cui si garantisce la fornitura.

Le caratteristiche essenziali saranno le seguenti:

1. preparata esclusivamente con semola o semolati e acqua, è consentito l'impiego di sale da cucina, in misura massima del 4%;
2. di buona qualità, avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate;
3. indicare in etichetta, oppure in una tabella riassuntiva dei vari formati, il tempo di cottura;



*Luca D'Adda*

4. la pasta sottoposta alla prova di cottura (gr. 50 fatti bollire 15 min in 500 ml di acqua contenenti 2,5 gr. di sale) non deve presentarsi spappolata, nè spaccata, l'acqua di cottura non deve essere nè torbida, nè lattiginosa;

### **RISO – RISO INTEGRALE - ORZO PERLATO - MIGLIO DECORTICATO - FARRO**

Il riso utilizzato sarà del tipo parboiled.

Il prodotto risponderà ai requisiti previsti dalle Leggi 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 586 e successive modificazioni ed integrazioni.

I gruppi e le varietà verranno dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato.

- Gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- Varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;

Verrà garantita l'assenza di muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni saranno da 1 o 5 Kg e riporteranno etichettatura conforme alle norme vigenti.

### **PIATTI TIPICI INTERNAZIONALI – COUSCOUS**

Prodotto con farine di grano duro. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

### **FARINE DI CEREALI**

Tutte le confezioni dei prodotti sotto elencati saranno 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.

#### **- Farina di granoturco**

Il prodotto fornito non sarà avariato o mal conservato, non avrà subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, sarà esente da aggiunta di qualsiasi sostanza organica o inorganica che possa modificare il colore naturale di essa o comunque alterarne o variarne la composizione naturale. Sarà indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare grumi, sapori ed odori anomali.

La macinatura potrà essere media, fine e finissima.

#### **- Farina di grano tenero**

Sarà di grano tenero, del tipo "0", con tenore in acqua inferiore al 14,5%, conforme alle disposizioni di Legge ed in particolare a quelle previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580. Sarà indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

#### **- Semola di grano duro (per semolino)**

Sarà indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

### **PANE**

Ogni tipo di pane fornito sarà conforme alla Legge 4 luglio 1967 n.580 e successive modificazioni.



*Lucio D'Adda*

I formati di peso non saranno superiore a gr. 50 cad., con un tolleranza del 10% in più e in meno, lievitato regolarmente e ben cotto. Sarà fresco (non rafferma) prodotto in giornata e non conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato; verrà consegnato in sacchetti (per alimenti), sigillati o comunque con modalità tali da garantire l'igienicità del prodotto. Sarà fornita la composizione nutrizionale ai sensi dell'art. 4 D.Lgs. 16.2.93 n. 77.

**- Pane comune**

Il pane comune sarà prodotto con farina tipo "0" di cui alla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni;

**- Pane integrale**

Per il pane integrale la quantità di sostanza grassa sarà compresa tra il 3% ed il 5% e sarà privo di strutto;

**- Pane speciale:**

Con aggiunta di grassi: esclusivamente prodotto con olio extra vergine di oliva nei tipi e limiti consentiti;

**- Pane grattugiato:**

Ne è prevista la fornitura in confezioni rispondenti alla normativa vigente in materia.

## 2. CARNI

### **REQUISITI GENERALI**

Saranno utilizzate carni fresche refrigerate. Per tutte le carni si garantirà l'approvvigionamento presso uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Regolamento CE 853/2004, saranno già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso e rispetteranno le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000). Sul documento di trasporto, o in allegato ad esso, saranno riportate le informazioni relative alla tracciabilità del prodotto (nascita, allevamento macellazione e sezionamento).

Nelle schede tecniche del prodotto si riporteranno le caratteristiche dei tagli sotto vuoto (peso medio, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili. Sarà data garanzia che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti O.G.M. (entro i limiti previsti per legge) fornendo, a richiesta, documentazione che ne dia evidenza.

A richiesta del committente saranno rese disponibili le certificazioni, analitiche o dichiarazioni sostitutive, attestanti il rispetto dei limiti di Legge di residui volontari (farmaci) ed involontari (contaminanti ambientali).

### **CARNI BOVINE**

#### **Carni di Bovino adulto:**

Saranno di origine nazionale (animali nati, allevati, macellati in Italia: presenza d'indicazione origine italiana) e preferibilmente di origine locale (regionale).

Secondo il Reg CE 1760/2000 tutte le carni bovine riporteranno in etichetta le seguenti informazioni: paese di nascita ed allevamento dell'animale, paese di macellazione e/o sezionamento, numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione e/o sezionamento e codice di tracciabilità. In accordo con l'ente appaltante, per le carni bovine, sarà fornita tutta la documentazione relativa alla tracciabilità.

La carne fresca di bovino sarà disossata e confezionata sottovuoto nei seguenti tagli: sottofesa (senza girello), fesa, scamone, spalla e sottospalla.

Per tutte le carni, sarà data garanzia che:

- gli animali siano macellati da almeno tre giorni;



*Luca Di Costi*

- provengano da carcasse di giovani animali di età inferiori a due anni - categoria A - classificate secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE per la conformazione con la lettera “U” e con stato di ingrassamento 2 (due);
- la conformazione sia U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei –sviluppo muscolare buono);
- la copertura in grasso sia 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti, sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

### **Carne fresca di vitello:**

Per carne di vitello si intendono gli animali di età superiore ad un mese ed inferiore ad otto mesi. Saranno di origine nazionale (animali nati, allevati, macellati in Italia: presenza d'indicazione origine italiana). La carne sarà disossata e confezionata sottovuoto nei seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, spalla e sottospalla.

### **CARNI SUINE**

La carne fresca di suino sarà disossata e confezionata sottovuoto e fornita nei seguenti tagli: lonza senza culatello o scanello, carré corto nel taglio denominato “Bologna”, polpa di coscia e fesa. Si garantisce la provenienza da suini nati, allevati e macellati in Italia.

### **CARNI OVINE E CAPRINE**

Le carni ovi-caprine saranno confezionate sottovuoto e fornite nei seguenti tagli: coscia e lonza. Dovrà essere data preferenza al prodotto fresco

### **CARNI AVI - CUNICOLE**

Tutte le carni saranno di origine nazionale, fresche refrigerate. Inoltre:

- la provenienza sarà da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- saranno di classe A ai sensi del Reg. (CEE)1906/90;
- saranno confezionate in buste sottovuoto oppure in vaschetta avvolta da film plastico
- se richieste in carcasse intere, saranno completamente eviscerate (pollo a busto)

Di seguito vengono riportati i tagli forniti:

- Petto di pollo fresco, senz'osso, privato della pelle
- Cosce/sovracosce di pollo disossate
- Cosce di pollo fresche
- Fusi di pollo freschi
- Coscia/sovracoscia di tacchino disossata
- Fesa di tacchino maschio disossata e costituita dal solo muscolo pettorale

Per alcune preparazioni, previa autorizzazione da parte della Comunità, potranno essere utilizzati dei prodotti congelati (fusi e cosce), nonché dei prodotti semilavorati (es: bocconcini, fettine)

### **CARNE EQUINA**

Il prodotto sarà di 1° qualità, con un colore rosso–acceso e di consistenza cedevole. Tipologia di prodotti forniti: fesa, roastbeef e fettina di coscia.



*Fesa Diretti*

La provenienza e lo stabilimento di confezionamento saranno autorizzati e controllati ai sensi della normativa vigente.

### **3. PRODOTTI A BASE DI CARNE**

#### **ASPETTI GENERALI**

Gli alimenti sottoelencati sono prodotti da stabilimenti aventi strutture e capacità di produzione industriale dotati di numero di riconoscimento della Comunità Economica Europea. La materia prima (carni) è prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati del numero di riconoscimento della Comunità Economica Europea.

#### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto sarà ottenuto esclusivamente da cosce pressate, refrigerate, senza aggiunta di polifosfati. Si garantisce la fornitura di un prosciutto cotto “alta qualità” secondo quanto previsto dal DM 21 settembre 2005

Sarà di sapore tipico, dolce, senza accentuazione da esaltatori di sapidità, inoltre:

- essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”
- confezionato sottovuoto (in sacco alluminato o altro);
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti dalla normativa
- contenuto di nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque, entro i limiti di legge;
- prodotto senza aggiunta di polifosfati, senza glutine e senza altri additivi con attività gelificante o addensante (lattosio e/o derivati del latte)
- nel ciclo produttivo è prevista una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato alla temperatura di refrigerazione, come da indicazioni del produttore.

All’apertura e affettatura, il prosciutto presenterà le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne; assenza di irrancidimento del grasso di copertura; limitata quantità di grasso interstiziale; fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, magra.

Verrà fornita la scheda nutrizionale del prodotto.

#### **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto possiede tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13 febbraio 1990 n. 26, e dal D.M. 15.02.1993 n. 253 relativi alla tutela della denominazione di origine.

Vi sarà un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose. Il prodotto fornito sarà DOP o IGP, con pezzatura da 7 a 8,5 Kg, salvo in casi di presenze limitate, in cui saranno utilizzate pezzature inferiori.



#### **4. PRODOTTI ITTICI**

##### **ASPETTI GENERALI**

Tutti i prodotti ittici possiederanno le seguenti caratteristiche:

1. provenienza da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs.531/92;
2. etichettato ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
3. appartenenza alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
4. i prodotti congelati o surgelati, adeguatamente confezionati e imballati con riportato chiaramente in etichetta la % di glassatura che comunque non sarà superiore al 20%.
5. le etichette saranno a norma di legge (chiaramente leggibili ed in lingua italiana e riportanti la zona di pesca FAO);

In particolare il pesce si presenterà perfettamente eviscerato o sfilettato, senza pelle o in tranci, privi di lisce o spine

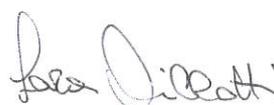
Le varietà proposte sono:

- filetto di trota congelata: gr. 130/140;
- platessa congelata: gr. 110/130 in filetti, senza spine, spellati, completamente deliscati;
- nasello congelato: gr. 130/150 eviscerato, decapitato, scodato, spellato, in filetti, senza spine;
- merluzzo congelato: gr. 110/140, eviscerato, decapitato, scodato, spellato, in filetti, senza spine;
- sogliola congelata: gr. 110/130, eviscerato, decapitato, scodato, spellato, in filetti, senza spine;
- filetto di halibut: gr. 130/150 in filetti, senza spina, spellati, completamente deliscati;
- filetto di persico: gr. 110/130 in filetti, senza spina, spellati, completamente deliscati.

##### **CONSERVE (tonno in scatola all'olio di oliva e al naturale)**

Il tonno sarà inscatolato in contenitori di vetro o in scatole di latta impermeabilizzata smaltata, della capacità di kg. 2, gr. 800 ed in confezioni monodose da gr. 80.

Sarà fornito un prodotto di qualità superiore, di gusto delicato, di consistenza solida, ma tenera, non stopposo, 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 ed acqua. Sono esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali (ventresca) seppur più pregiate. All'apertura il tonno deve presentarsi completamente immerso nell'olio.



## **5. UOVA PASTORIZZATE INTERE E OVOPRODOTTI**

Saranno fornite, anche per la preparazione dei pasti, uova fresche pastorizzate di categoria A o extra rispondenti ai seguenti requisiti:

- confezionate in imballaggi (tetrapak da Lt.1) sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale;
- etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- le uova fresche di peso gr. 55/65, senza rotture, incrinature, imbrattamenti con tipologia di allevamento 0, 1 o 2

Gli ovoprodotti dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 65/93); Per le uova e gli ovoprodotti si fornirà una certificazione analitica di quantificazione della conta microbica totale e di ricerca microbiologica di salmonella, che ne attesti l'assenza, e la dichiarazione della disponibilità dell'Azienda di produzione a ripetere periodicamente la ricerca di questo contaminante, con frequenza non superiore ai due mesi. Sia sulle confezioni che sul guscio di ciascun uovo saranno riportate tutte le informazioni secondo il Reg. CE 2052/2003.

## **6. LATTE E PRODOTTI LATTIERO- CASEARI**

### **LATTE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE**

Provenienza da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento Ce 853/2004; la tipologia fornita sarà latte a lunga conservazione (trattato secondo metodo UHT direttiva 92/46/CEE del Consiglio G.U.C.E n. L. 268 del 14 settembre 1992). In base alle richieste sarà parzialmente scremato (contenuto in grassi è pari a 1,5-1,8 grammi ogni 100 gr) oppure latte intero (tenore naturale in materia grassa non inferiore al 3,50 %)

### **FORMAGGI**

I formaggi utilizzati saranno quelli sottoelencati. Eventuali integrazioni all'elenco dovranno essere preventivamente accordate con l'ente appaltante. E' escluso l'utilizzo di formaggi fusi. E' preferibile l'utilizzo di prodotti locali.

Per tutti i formaggi saranno garantite le seguenti caratteristiche:

provenienza da caseifici regolarmente autorizzati e provvisti di bollo sanitario;

rispetto la normativa vigente in materia;

rispetto dei tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nelle schede tecniche;

assenza di difetti sia esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni dovuti a fermentazioni indesiderate;

assenza di odore e sapori anomali;

assenza di trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi maturi;

essere privi di infestazioni da acari;



*fare Diett*

assenza di colorati all'interno o all'esterno, nemmeno quelli di cui agli allegati V, VI, VII del D.M. 27.02.1996 n. 209;

rispetto dei parametri microbiologici in base al Reg. Ce 2073/2005.

I formaggi consegnati in pezzi/tranci saranno confezionati ed etichettati ai sensi del D.Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche.

### **Formaggi a lunga e media stagionatura**

#### **Grana Trentino, Parmigiano Reggiano e Grana Padano**

Saranno forniti prodotti a denominazione di origine protetta, con caratteristiche quindi che corrispondono a quanto riportato nei disciplinari di produzione elaborati dai rispettivi Consorzi di Tutela, in tranci di pezzatura da 1 a 4 chilogrammi, in funzione delle esigenze. I prodotti grattugiati saranno ottenuti da forme intere, esenti da difetti di crosta o di struttura interna, con riportato sulla confezione l'autorizzazione del Consorzio.

#### **Italico**

Prodotto da latte vaccino fresco, grasso minimo su sostanza secca 44%, deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura (richiesta superiore ai 20 gg), deve possedere l'aspetto caratteristico del prodotto.

#### **Fontal (o tipo fontal)**

Formaggio grasso, con crosta compatta, sottile dello spessore di mm 2, pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino, sapore dolce, caratteristico. Lo scalzo deve essere convesso. Stagionatura di 40 -60 gg.

#### **Casolet**

Formaggio prodotto soprattutto con latte pastorizzato. Prodotto a denominazione tipica, da caseifici del Trentino. Stagionatura di 20/30 giorni

#### **Asiago**

Formaggio a denominazione tipica, conforme al D.P.R 21 dicembre 1978, prodotto da puro latte vaccino, stagionatura 40 o 60 giorni, con marchio di origine del Consorzio di Tutela

#### **Formaggi freschi o stagionatura breve**

Formaggi con le seguenti caratteristiche:

- prodotti con latte pastorizzato;
- confezionati preferibilmente in monoporzioni;
- privi di additivi;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa da specifica;

#### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte pastorizzato, senza conservanti, ricca di fermenti lattici.

Le confezioni potranno essere in busta con 1 o 2 mozzarelle, del peso sgocciolato di gr. 125 cadauna, oppure in confezioni da 1 Kg da utilizzare per la pizza.

#### **Crescenza -stracchino**

Formaggio molle, a pasta cruda, prodotto da latte pastorizzato; grasso minimo 44% sulla sostanza secca, sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo, il colore tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale. Confezioni monoporzioni da 80 fino a 300 gr. circa, oppure da 1 Kg.

#### **Caciotta –Taleggio**

Prodotti da puro latte vaccino fresco, con grasso minimo del 45% sulla sostanza secca. Presentare assenza di difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

#### **Ricotta**

Prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino, derivante dal latte pastorizzato a da latte che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione.



La sostanza grassa non dovrà essere superiore al 15% sulla parte edibile. Il prodotto sarà esente da sapore, odore o colorazioni anomale e senza aggiunta di nessun additivo

### **YOGURT NATURALE INTERO E ALLA FRUTTA**

Lo yogurt avrà un contenuto di fermenti vivi, fino al momento della scadenza, in numero non inferiore a 10 milioni (circolari Ministeriali n. 2 del 4 gennaio 1972, n. 40 del 12 marzo 1974 e n. 9 del 3 febbraio 1986 (norme UNI).

Le confezioni saranno in monoporzioni da 125, oppure in secchielli da Kg 5. Non è ammessa l'aggiunta di nessun additivo chimico. Le tipologie saranno, yogurt naturale intero/magro e yogurt intero alla frutta. Il prodotto alla frutta non conterrà antifermentativi, e la frutta utilizzata sarà in purea ben omogenea al coagulo o in pezzi. Gli ingredienti saranno solo yogurt, frutta, zucchero ed eventuali aromi.

## **7. ZUCCHERO, DOLCIFICANTI E DOLCI**

### **ZUCCHERO SEMOLATO, DI CANNA, A VELO**

#### **Zucchero semolato e a velo:**

A norma di Legge n. 139 del 31 marzo 1980. Saccarosio bianco raffinato in confezioni da 1 o 2 Kg, - a seconda delle richieste - depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche: polarizzazione almeno 99,7%; numero di punti, determinato conformemente alle disposizioni all'allegato alla Legge n.139 del 31 marzo 1980, che non supera 8 in totale, né 4 per il tipo di colore, 6 per il contenuto in ceneri, 3 per la colorazione della soluzione.

#### **Zucchero di canna integrale:**

In confezioni originali di peso a seconda della richiesta.

### **PRODOTTI DOLCIARI O DA FORNO**

I dolci forniti, solamente in particolari occasioni, quali ad esempio, Natale, Pasqua e fine anno scolastico, saranno privi di grassi di origine animale diversi dal burro (impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale) e di additivi alimentari aggiunti, con l'esclusione di zucchero (saccarosio) e/o miele ed eventuale lievito per dolci.

#### **Gelato**

Sarà preconfezionato in vaschette o confezioni singole monoporzione, con formulazione semplice.

### **CACAO AMARO IN POLVERE**

Ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9%. Sarà fornita la tipologia amaro.

## **8. MARMELLATE E CONFETTURE**

Marmellate e confetture rispetteranno i seguenti requisiti:

- Presenza di etichetta nutrizionale;
- Contenuto di zuccheri al massimo il 50% (compresi surrogati od edulcoranti);
- Prodotte con il 100% frutta, quindi contenere assenza di sciroppi di frutta diversa da quella principale della confettura o in alternativa avere dicitura extra, ovvero avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.



*Luca Di Ceratti*

## **9. OLI E GRASSI ALIMENTARI**

Saranno confezionati in recipienti di vetro scuro, in latta impermeabilizzata o in bottiglie in pet della capacità di litri 1 o 5 litri ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione; oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza rottura del sigillo stesso. I contenitori non presenteranno difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

Si forniranno:

- olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
- olio di semi di arachide da utilizzarsi solo per cotture e per eventuali diete;
- burro.

### **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

Il prodotto fornito sarà:

1. sempre in perfetto stato di conservazione, senza alcun difetto;
2. con le caratteristiche chimico fisiche previste dal regolamento CEE n. 1429/92 del 26 maggio 1992.
3. ottenuto dalle olive, esclusivamente attraverso processi meccanici, senza aver subito manipolazione chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.
4. Ai sensi del D.M. 31/10/1987 n. 509, in deroga a quanto previsto nelle norme generali, quando è richiesto nel periodo autunno-inverno, deve essere consegnato, in data non superiore ai 12 mesi dalla data di confezionamento, comunque sempre in perfetto stato di conservazione.

Alla denominazione "Olio extravergine d'oliva" sarà aggiunta l'indicazione della provenienza.

### **BURRO**

Prodotto ottenuto da crema di latte o siero separata per centrifugazione o affioramento spontaneo, sottoposta a filtrazione e pastorizzazione, con esclusione di altri trattamenti che non siano ammessi dalle norme vigenti, senza l'aggiunta di nessun additivo.

Contenuto in materia grassa superiore all'80%, fornito fresco e non sottoposto a congelamento. Le confezioni originali intere, non manomissibili, con assenza di parti metalliche (tipo rivetti), saranno da 250 o 500 grammi o da 1 Kg.



*Lara Cicchetti*

## 10. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### REQUISITI GENERALI

Saranno forniti prodotti ortofrutticoli appartenenti alle categorie commerciali 1° ed extra. Tutte le verdure da consumarsi crude o cotte saranno fresche e di stagione (escluse le consentite). L'eventuale uso di prodotti ortofrutticoli surgelati (diversi da quelli previsti) sarà preventivamente autorizzato dall'Ente. I prodotti saranno:

5. sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
6. forniti con una frequenza commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti fino al momento del loro utilizzo o consumo;
7. esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
8. correttamente etichettati riportando lotto, categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
9. provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA.
10. Tutti i prodotti ortofrutticoli da consumarsi crudi, dovranno essere lavati e non dovranno trasudare acqua.

### ORTAGGI

Gli ortaggi freschi presenteranno le seguenti caratteristiche:

11. con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
12. di recente raccolta;
13. esenti da odori, né retrogusti avvertibili prima o dopo la cottura;
14. esenti da difetti o tare di qualsiasi origine tali che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti, muffe, animali, ecc.);
15. omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie e coltivazione, privi di parti o porzioni non direttamente consumabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
16. puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
17. assenza di tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
18. assenza di trattamenti tecnici, in particolare con radiazioni ionizzanti o chimici atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

### Tipologie fornite fresche

Aglione, biette, carote, cavolfiori, broccoli, cavoli calabresi, cavoli cappucci, cavoli verza, cime di rapa, cime di broccolo, finocchi, finocchina, lattuga, indivia riccia, scarola, radicchio, brasiliana, romana, gentile, trentina, melanzane, patate novelle o primaticce, patate comuni, prezzemolo, cetrioli, cipolle, peperoni dolci, pomodoro, porri, sedano da costa, zucchine, zucca gialla.



*Luca Di Costi*

### **Tipologie fornite surgelate**

Fagiolini spinaci, piselli, carciofi cuore e fondi e altre verdure solamente in particolari periodi stagionali, ove vi fosse difficoltà nell'approvvigionamento del fresco, previo accordo con l'Ente

### **LEGUMI**

Saranno utilizzati secchi o surgelati all'origine, con l'esclusione dei prodotti in scatola.

Saranno indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestati. Saranno uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea, senza trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Saranno confezionati in buste o confezioni sottovuoto, con etichettatura conforme alla legislazione vigente. Tipi previsti: fagioli borlotti e cannellini; ceci; lenticchie; soia gialla e verde; piselli.

### **CONSERVE DI POMODORO**

#### **Pomodori pelati superiori**

Ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11/4/75 n. 428. il prodotto risponderà ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. 428/75..

I caratteri organolettici garantiti sono: colore rosso vivo uniforme, senza parti verdi o giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia e peduncoli, assenza di corpi estranei, con frutti consistenti, della forma del frutto fresco, odore e sapore caratteristici.

#### **Polpa di pomodoro**

Risponderà ai requisiti previsti dalla Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11/4/75 n. 428. Sarà di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi, polpa cremosa e densa, con assenza di bucce e semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo

I contenitori sia dei pelati che della polpa saranno di vetro o in latta impermeabilizzata smaltata, di capacità da 400 gr a 3 Kg, a seconda delle richieste. Sia per i pomodori pelati che per la polpa, si garantisce l'assenza di conservanti o additivi aggiunti.

### **FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

Saranno garantite le seguenti caratteristiche:

- organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- assenza da difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o interni come quelli della polpa, che siano indicazione di prodotto avariato, o che si sta degradando e assenza di difettosità o marciume;
- di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero;
- maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o alla corretta gestione per la conservazione nelle dispense;
- frutti omogenei ed uniformi, composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- frutti puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- assenza di tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti o chimici atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;



*Luca Dirolli*

- gli agrumi non avranno subito trattamenti con gli additivi E230, E231, E232, E233.

E' vietato l'utilizzo di frutta sciroppata o in scatola.

### **Caratteristiche e tipologie richieste:**

Categoria I in relazione ai rispettivi regolamenti applicabili ad ogni specifico frutto.

Banane, ciliegie (ad esclusione di amarene, visciole e marasche), fragole (ad esclusione di fragole di bosco), mele, pere, uva da tavola, arance, clementine, mandarini, mapo, limoni, mandaranci, miagawa, pesche, kiwi, susine/prugne, albicocche.

## **11. VARIE**

### **ERBE AROMATICHE**

Saranno forniti: rosmarino, salvia, basilico, origano, maggiorana, timo, capperi, olive, alloro e altre spezie (zafferano).

### **SALE ALIMENTARE**

Prodotto conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106. Tipologie fornite: sale fino, sale grosso, sale marino integrale fino, sale marino integrale grosso in confezioni da Kg. 1 e sale iodato.

Per gli usi da tavola sarà data preferenza al iodato di cui al DM 562/95.

È consentito l'uso limitato di preparati per brodo, esclusivamente di origine vegetale e senza glutammato monosodico.

### **ACETO DI MELE**

Prodotto conforme ai sensi della Legge 2 agosto 1982 n. 527, con acidità totale espressa in acido acetico compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri; alcool etilico non superiore al 4% in volume; contenuto in anidride solforosa non superiore ai 100 mg/l.

### **FUNGHI PORCINI SECCHI**

Classificati come categoria "EXTRA" in base al Decreto del Ministero dell' Industria del Commercio e dell'Artigianato 9 ottobre 1998 e rispondenti quindi alle seguenti caratteristiche:

- presentazione: solo in fette e/o sezioni di cappello e/o gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità di prodotto finito; colore della carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema; eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;
- requisiti: tramiti di larve: non più del 10% m/m; imenio annerito: non più del 5% m/m; umidità non superiore al 12% +/- 2% m/m.



*Luca Sicotti*

### B.1.3.3 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NON ALIMENTARI

#### PRODOTTI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Per tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari, si garantirà il rispetto della normativa vigente:

- Reg. CE 1935/2004 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

- Reg. CE 2023/2006 Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari

In particolare per i materiali verrà escluso il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana, da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I prodotti non alimentari sono rappresentati da: articoli monouso accessori alla preparazione, conservazione e consumazione degli alimenti (tovaglioli, tovaglie, posate, piatti, bicchieri, carta forno, ecc...). Per le diverse tipologie di prodotto verrà fornita la relativa scheda tecnica, con la specifica della conformità alle normative vigenti. Su ogni articolo sarà presente, ben visibile, il simbolo di conformità al contatto con gli alimenti.

#### PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI

I prodotti per la pulizia e la sanificazione saranno adatti per l'impiego nel settore alimentare e saranno conformi alle normative vigenti. Ogni prodotto sarà accompagnato da relativa scheda tecnica e scheda di sicurezza. Su ogni confezione saranno riportate le indicazioni di pericolosità, i possibili effetti nocivi e saranno riportate le precauzioni e raccomandazioni per l'uso in sicurezza del prodotto. Sarà data preferenza a prodotti con elevata biodegradabilità (almeno 70%) e un ridotto contenuto di fosforo (max 0.5%) e sostanze profumate. I detersivi per lavastoviglie saranno smaltibili anaerobicamente. Saranno forniti disinfettanti per superfici con principi attivi diversi così da ridurre la resistenza microbica alle sostanze chimiche.



*Foto D. Colletti*

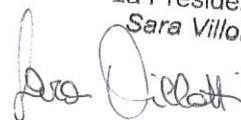
**RISTO 3 s.c.**  
Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO  
Tel.: 0461/825175 - Fax: 0461/822515  
Cod. fisc. e Part. IVA: 00444070221  
N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067  
E-mail: risto3@risto3.it

B.1.4

MENU



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sara Villotti".

## B.1.4 MENU

### B.1.4.1 CARATTERISTICHE DEL MENU

Il menu sarà elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Come indicato anche nelle Linee Guida per una sana alimentazione, la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

Il menù proposto sarà strutturato in considerazione dell'utilizzo di un maggior numero possibile di pietanze e materie prime, in modo da evitare il ripetersi delle stesse pietanze. In tal modo gli utenti del servizio mensa percepiranno la disponibilità di diverse materie prime in relazione anche alla disponibilità stagionale e soddisferanno la necessità fisiologica di modificare la propria alimentazione. Il menù sarà composto da un primo piatto, un secondo piatto, due contorni (di cui uno costituito da verdura fresca cruda), pane, frutta e acqua.

Le pietanze saranno di semplice composizione, preparate senza l'impiego di semilavorati o prodotti precotti diversi da quelli previsti.

La prevalenza di materie prime utilizzate nella preparazione di primi piatti sarà costituita da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.) preparati con ricette diverse, spesso associati a verdure, ortaggi e legumi. I secondi piatti saranno composti da carni bianche e rosse, pesce, prosciutto, uova, formaggi e legumi con preparazioni adeguate alle fasce d'età dei fruitori.

Le patate saranno presenti non più di una volta in settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati.

Il sale dovrà essere iodato e potrà essere usato per le preparazioni, solo in quantità moderate.

La verdura e la frutta saranno di stagione e potranno essere servite prima del primo piatto o a metà mattina. La frutta sarà servita al giusto grado di maturazione, in grammatura, e pronta al consumo già lavata.

Si potranno servire dolci non confezionati e non surgelati, di facile preparazione e privi di creme, come: torta di frutta, torta di mele, torta di yogurt, torta giorno e notte, rotolo di marmellata. Potranno essere forniti prodotti dolciari confezionati solo previa autorizzazione della Comunità.

Per le festività natalizie e pasquali potranno essere serviti dolci da forno confezionati.

In caso di gite scolastiche preventivamente comunicate, sarà previsto un pranzo sostitutivo formato da: un panino al formaggio, un panino al prosciutto cotto, due frutti di stagione, una bottiglia di acqua minerale PET da 500 ml.

In caso di esigenze particolari, come la partecipazione ad eventi, attività sportive o corsi (ad es. corso di nuoto) per i quali si renda necessario una modifica del menù, verrà predisposto un pasto costituito da: pasta al pomodoro, verdura cruda e verdura cotta; un panino con formaggio o prosciutto e un frutto (se non consumato al mattino) saranno consegnati per consumarli al termine dell'attività.

A pranzo sarà servita acqua di rete. In caso di situazioni di emergenza che ne precludano l'utilizzo, si fornirà acqua minerale naturale in confezione PET e si provvederà ad impiegare stoviglie a perdere senza nessun ulteriore onere per la Comunità.



*Luca Dierott*

### B.1.4.2 PROGETTAZIONE DEL MENU

Nella progettazione del menu si farà riferimento alle linee di indirizzo alla sana alimentazione, e in particolare ai documenti: “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del Ministero della Salute e alle “Linee guida per una alimentazione sana a scuola e in famiglia”, edite dalla Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento”; si considereranno inoltre i Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti previsti dai LARN per quanto concerne le grammature dei singoli alimenti per le fasce d’età di riferimento.

Relativamente alla frequenza di consumo degli alimenti e alla loro conseguente rotazione settimanale, come da indicazioni delle “Linee guida per una alimentazione sana a scuola e in famiglia”, si provvederà come di seguito:

primi piatti	1 in settimana minestra 1-2 volte in settimana risotto, pasta 1-2 volta in settimana gnocchi di patate, spätzle, gnocchi alla romana, strangolapreti o canederli 1 volta in settimana piatto unico
secondi piatti	1-2 volte in settimana pesce 1 volta in settimana carne di tacchino o pollo 1 volta in settimana di bovino adulto, vitello o suino 1 volta in settimana formaggio, prosciutto o preparazioni a base di uova (uova, frittata, ecc.)
contorni cotti	1 volta in settimana patate 1 volta in settimana legumi
frutta	frutta tutti i giorni

La frutta una volta alla settimana sarà sostituita da uno yogurt e mensilmente sostituita da un dolce casalingo.

I menu saranno articolati su almeno due stagioni e saranno composti da almeno 5 settimane a rotazione. Ad ogni nuova emissione i menu dovranno essere precedentemente vidimati dalla Comunità di Valle.

Quanto previsto e approvato della proposta gastronomica non potrà essere modificato per alcun motivo, ad esclusione di sporadici episodi dovuti ad imprevisti, previo approvazione da parte dell’ente. All’inizio di ogni anno scolastico sarà messo a disposizione, a tutti gli iscritti al servizio mensa, il menù annuale unitamente a una serie di informazioni riguardanti: la tipologia dei pasti forniti, le modalità di preparazione, le caratteristiche delle materie prime e la composizione dei menu dal punto di vista dietetico e nutrizionale. Tali informazioni saranno preventivamente concordate con la Comunità. Giornalmente saranno disponibili alcuni bis di primi piatti.



*Lara Oicetti*

### B.1.4.3 TABELLA DIETETICA SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO

ALIMENTI	6 - 10 anni	11 - 14 anni
Pasta e riso	70-80	80-90
Gnocchi (di patate, alla romana, strangolapreti, spaetzle)	220	240
Pizza	250	300
Pasticcio – goccia d'oro – pasta pasticciata	250	300
Pastina per minestra – riso - orzetto	30	40
Polenta cotta	320	360
Pane	45	45
Carne	60-80	60-80
Pesce	70-90	70-90
Formaggio e prosciutto	40	50
Uovo	n.1	n.1
Verdura cruda e cotta	200	200
Legumi secchi (a secco)	40	40
Frutta	150	150
Olio	20	25
Parmigiano	5	5

Tutte le grammature si riferiscono alla parte edibile al netto degli scarti e sono intese a crudo. Le quantità sono espresse in grammi. Si ricorda la necessità di prevedere una maggioranza di almeno il 5% delle grammature quotidianamente preparate per i primi piatti, i contorni ed il pane al fine di rispondere ad eventuali necessità nella fase di somministrazione delle pietanze (bis).




#### B.1.4.4 PREDISPOSIZIONE DIETE SPECIALI E MENU ALTERNATIVI

Il servizio di ristorazione garantirà per gli utenti affetti da allergia, intolleranza alimentare, celiachia, o malattie metaboliche la preparazione di pietanze adeguate alla dieta.

I genitori degli alunni che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute potranno richiedere tale servizio all'ente presentando un certificato del medico curante/specialista che specifichi chiaramente la patologia dell'utente e gli alimenti da escludere.

Per modificare o sospendere la dieta speciale sarà necessario presentare il certificato medico dichiarante la sospensione o modifica della prescrizione.

La predisposizione delle diete, all'interno delle strutture, sarà svolta nel pieno rispetto delle buone norme per la preparazione delle diete speciali, in particolare:

- sarà data la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre pietanze;
- saranno utilizzati piani di lavoro, attrezzature e utensili puliti; sarà utilizzata una zona dedicata , anche solo temporaneamente;
- i pasti speciali saranno tenuti separati dagli altri in recipienti chiusi e identificati fino al momento del consumo;
- in fase di distribuzione sarà data la precedenza alla distribuzione del pasto speciale. La distribuzione avverrà solo dopo che il personale avrà identificato personalmente il bambino;

Il personale sarà formato adeguatamente sulle modalità di preparazione, in particolare sulle materie prime da escludere, sulle buone prassi di lavorazione e sulle corrette prassi di distribuzione delle diete.

Gli utenti che per motivi etico- religiosi non facciano uso di alcuni alimenti potranno inoltrare una richiesta all'ente.

La fornitura di alimenti, la preparazione e la somministrazione di diete speciali / menu alternativi sarà a carico del Concessionario senza ulteriori oneri per la Comunità e per gli utenti.



B.1.5

REQUISITI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti

*Sara Villotti*

## B.1.5 REQUISITI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE

### B.1.5.1 IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, distribuzione e lavaggio vestirà indumenti di colore bianco, privi di tasche esterne, cinture e bottoni, e indosserà un copricapo adeguato a coprire tutti i capelli privo anch'esso di parti staccabili; anche le calzature fornite saranno di colore chiaro. Il personale sarà formato affinché la divisa sia sottoposta a lavaggio ogni qualvolta si renda necessario o secondo una frequenza minima, adottando delle corrette procedure (lavaggio in lavatrice, con prodotti idonei, ad una temperatura non inferiore agli 80°C). Il personale non indosserà anelli, orecchini, collane, piercing od altri monili (con la sola eccezione per la fede nuziale) in parti del corpo visibili. Non impiegherà trucchi, cosmetici, unghie finte o ricostruite, smalto o decorazioni per unghie, od altri prodotti per il make-up.

Per le fasi ritenute opportune si prevede l'impiego di guanti monouso purché di colore blu, di materiale plastico (non in lattice), resistente, e per uso alimentare. I dispositivi di identificazione personale saranno privi di parti staccabili o metalliche. A tutto il personale coinvolto nei servizi mensa sarà fornito un regolamento o memorandum riportante le principali regole e buone prassi igieniche da tenere in cucina.

Saranno predisposte apposite procedure per regolare l'accesso di persone esterne (fornitori, manutentori, personale della Comunità) e saranno messe a disposizione cuffia e camice per l'accesso dei visitatori ai locali.

### B.1.5.2 GESTIONE DELLE LAVORAZIONI

Tutte le lavorazioni saranno studiate nelle singole strutture affinché venga rispettata la "marcia in avanti" evitando incroci tra prodotti in preparazione ed altri pronti per il consumo. I layout della produzione, del personale e dei rifiuti saranno predisposti per ogni centro e saranno posti alla conoscenza di tutto il personale. Durante le operazioni di preparazione degli alimenti si adotteranno buone norme di lavorazione (GMP) e buone pratiche igieniche (GHP) atte ad evitare la contaminazione crociata e ridurre al minimo il rischio alimentare.

All'interno dei locali di preparazione e somministrazione non si introdurranno oggetti, cibi o bevande personali di nessun tipo. Nei locali non sarà consentito portare graffette, puntine o altri materiali estranei che potrebbero accidentalmente cadere nelle preparazioni. Per la compilazione delle registrazioni saranno fornite penne composte in un unico pezzo e prive di tappo.



*Fara D'Isella*

### **B.1.5.3 MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE**

Per ogni struttura sarà predisposto un manuale di sicurezza alimentare basato sui principi del sistema HACCP. Alla base verrà effettuata un'analisi di tutti i pericoli alimentari che si prevede possano ragionevolmente verificarsi nella filiera alimentare, includendo i pericoli specifici che possono essere associati al tipo di processi e strutture utilizzate. Durante l'analisi, si individueranno sistemi per assicurare il controllo dei pericoli tramite la combinazione di PRP (programma dei pre - requisiti), PRP operativi (programma di prerequisiti operativi) e del piano HACCP.

Per tutte le strutture saranno previsti controlli per almeno le seguenti fasi:

- ricevimento materi prime
- conservazione in legame freddo
- cottura
- distribuzione

Saranno inoltre predisposte procedure per le operazioni di:

- scongelamento
- utilizzo delle eccedenze delle confezioni aperte
- mantenimento delle temperature delle pietanze
- trasporto
- gestione diete speciali
- gestione della rintracciabilità
- sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Saranno previste procedure per la gestione delle seguenti situazioni:

- gestione emergenze e richiamo dal mercato
- gestione in caso di rotture di vetro, plastica, e materiali frangibili
- gestione prodotto non conforme

Per ogni centro sarà studiato un manuale ad hoc che analizza le caratteristiche del singolo plesso e che prevede misure di controllo per gestire i rischi specifici individuati.

Prima dell'avvio delle attività, alla Comunità saranno consegnate le procedure adottate per:

- la gestione delle tarature (il documento prevederà: strumenti soggetti a taratura, modalità di taratura, gestione in caso di "fuori taratura").
- la gestione della prevenzione e difesa degli infestanti (il documento prevederà: l'analisi della presenza di roditori o altra specie animale, insetti volanti o striscianti, le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati).

Con cadenza annuale si provvederà a consegnare alla Comunità la programmazione relativa ai propri controlli, in particolare:

- programma di taratura (indicante almeno: la codifica univoca dello strumento, il campo di utilizzo dello strumento, l'errore massimo accettabile per lo strumento)
- programma di analisi di materie prime e prodotti finiti
- programma di monitoraggio infestanti (indicante almeno: la mappatura del posizionamento delle esche di ogni singolo plesso, la tipologia di monitoraggio previsto)
- programma di formazione
- programma di altri controlli interni.

A richiesta della Comunità sarà fornito l'esito dei succitati controlli.



*Fara D'Arco*

### B.1.5.4 PULIZIA E SANIFICAZIONE DI AMBIENTI E ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia e sanificazione saranno descritte da procedure che illustrano le modalità di esecuzione sia degli interventi ordinari che straordinari. I programmi indicheranno almeno le modalità e le frequenze di intervento, le modalità di verifica e i limiti di accettabilità applicati.

I programmi di pulizia riguarderanno almeno:

- pavimenti e scarichi dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- pareti dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- porte dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini (interne e verso l'esterno)
- soffitti dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- corridoi dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- finestre ed impianti di illuminazione nei locali di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- servizi igienici anche se utilizzati dagli utenti (compresi: pavimento, pareti, soffitti, finestre, antibagno e sifoni)
- spogliatoi (compresi: pavimento, pareti, soffitti, antibagno)
- contenitori rifiuti presenti nei reparti di preparazione, di somministrazione e nei magazzini
- rete interna di distribuzione dell'acqua (rubinetteria)
- impianti, apparecchiature, attrezzature e loro componenti (inclusi setacci, guarnizioni, ecc.) particolare
- strumenti di misura e di controllo (inclusi display o altro sistema di lettura)
- ripiani, carrelli
- ambienti interni non compresi tra quelli specificati
- ambienti esterni prospicienti alla cucina ed alla sala di distribuzione

Tutte le stoviglie saranno lavate e sanificate attraverso sistemi di lavaggio in automatico.



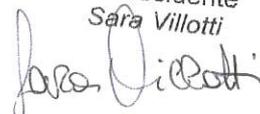
*Lucia Diella*

## B.1.6

### ASPETTI RELATIVI ALLA SICUREZZA



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sara Villotti", positioned below the printed name.

## **B.1.6 NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, il personale Risto3 deve attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia e specificamente dal D.lgs. 9.4.2008 n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3.8.2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

È pertanto tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

Risto3 è responsabile della rispondenza alle norme di legge utilizzate, nonché dell'adozione delle misure e cautele antinfortunistiche necessarie durante il servizio.

### **VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA E PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Risto3 ha già effettuato un'attenta valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle operatrici/operatori, ha predisposto un documento di valutazione dei rischi che rivisiterà periodicamente secondo le valutazioni del servizio prevenzione e protezione.

Il documento sarà visibile in sede.



**RISTO 3 s.c.**

Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO

Tel.: 0461/825175 - Fax: 0461/822515

Cod. fisc. e Part. IVA: 00444070221

N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067

E-mail: risto3@risto3.it



B.1.7

PERSONALE



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
*Sara Villotti*

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sara Villotti", positioned below the printed name.

## B.1.7 PERSONALE

### B.1.7.1 ORGANICO

Per quanto concerne il personale di servizio Risto 3 garantirà:

- 1) l'assunzione alle dipendenze ed a proprie spese del personale impiegato per la prestazione del servizio, con l'osservanza delle norme e prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (di seguito indicato C.C.N.L.) vigente per i dipendenti della categoria, nonché di tutte le condizioni di miglior favore eventualmente risultanti da accordi provinciali, ed aziendali e da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria ed applicabile nella località di espletamento del servizio stesso; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti sopra indicati e fino alla loro sostituzione; la garanzia è estesa a tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente che ne faccia richiesta, sia esso dipendente o socio-lavoratore, sia esso assunto a tempo determinato o indeterminato; l'assunzione del personale avverrà senza periodo di prova, a condizioni giuridiche, economiche, di inquadramento, di anzianità e di orario non inferiori a quelle riconosciute nella precedente gestione;
- 2) l'applicazione ai soci-lavoratori di tutte le condizioni previste per i dipendenti non soci;
- 3) la consistenza numerica del personale, la sua qualifica, l'orario contrattuale, tenendo conto di quanto esposto, eventuali variazioni saranno concordate con la Comunità, in base al rapporto numero pasti/ore lavoro destinate;
- 4) l'osservanza del Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro – D. LGS. 81 del 9 aprile 2008 (attuazione dell'art. 1 della legge nr. 123 del 3/8/2007), in particolare, entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio del servizio redigerà la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il documento sarà trasmesso alla Comunità, inoltre verrà predisposto o integrato, se esistente, il Piano di evacuazione;
- 5) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- 6) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria;
- 7) l'esonero della Comunità da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della Ditta aggiudicataria di norme di legge concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- 8) la partecipazione da parte del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale ai quali potrà essere presente un rappresentante della Comunità, secondo quanto specificato nel Piano Formativo, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'committenteo, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici e/o altre Associazioni.



**PERSONALE MENSE SCOLASTICHE  
COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERNSTOL**

NR.	QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETT.LI
-----	-----------	---------	----------------

2	COORDINATORE	2°	40
---	--------------	----	----

1	CUOCO/A RESP.	3°	37,5
1	CUOCO/A RESP.	3°	36
2	CUOCO/A RESP.	3°	35
1	CUOCO/A RESP.	3°	34
1	CUOCO/A RESP.	3°	32
3	CUOCO/A RESP.	3°	30
3	CUOCO/A RESP.	3°	28
1	CUOCO/A RESP.	3°	27,5
2	CUOCO/A RESP.	3°	26
2	CUOCO/A RESP.	3°	25
1	CUOCO/A RESP.	3°	22
1	CUOCO/A RESP.	3°	21
1	CUOCO/A RESP.	3°	18

2	AIUTO CUOCA	5°	30
1	AIUTO/CUOCO-A	5°	27,5
1	AIUTO/CUOCO-A	5°	23
1	AIUTO/CUOCO-A	5°	18



*Fara D'Adda*

1	ADD. SERV. MENSA	6°S	27
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	26
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	25
8	ADD. SERV. MENSA	6°S	20
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	18
2	ADD. SERV. MENSA	6°S	16
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	15
3	ADD. SERV. MENSA	6°S	14
7	ADD. SERV. MENSA	6°S	13
3	ADD. SERV. MENSA	6°S	12
3	ADD. SERV. MENSA	6°S	10
3	ADD. SERV. MENSA	6°S	9
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	8
2	ADD. SERV. MENSA	6°S	7,5
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	6
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	5
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	4
1	ADD. SERV. MENSA	6°S	2,5

2	RESP. SERV. CATERING	6° S	19
1	RESP. SERV. CATERING	6° S	18
1	RESP. SERV. CATERING	6° S	15,5
2	RESP. SERV. CATERING	6° S	14

### B.1.7.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPEGATO NELLE STRUTTURE

Tutto il personale operante sarà formato in base ai requisiti previsti dalle normative in vigore, in materia di: igiene e sicurezza alimentare, sicurezza sul posto di lavoro, antincendio e primo soccorso.

La formazione base prevederà argomenti quali: diete speciali, caratteristiche specifiche del servizio.



B.1.8

GARANZIE DEL SERVIZIO



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti  
*Sara Villotti*

## B.1.8 GARANZIE DEL SERVIZIO

### **DISPONIBILITA' PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA, CON CAPACITA' DI PRODUZIONE DI ALMENO 1000 PASTI GIORNALIERI**

Considerando fondamentale assicurare la preparazione dei pasti e la continuità del servizio, anche in presenza di fatti e avvenimenti che possano comportare la chiusura temporanea di una o più cucine affidate in concessione, sarà garantito almeno un centro cottura autorizzato alternativo, con capacità produttiva potenziale di almeno 1000 pasti al giorno, per tutta la durata della concessione e gestito direttamente.

Il centro di cottura sarà organizzato per la produzione giornaliera a legume fresco.

Il centro di cottura sarà organizzato per la produzione giornaliera a legume fresco-caldo e sarà ubicato a non più di 20 km dalla sede della Comunità della Alta Valsugana e Bersntol.

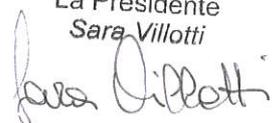


B.1.9

PENALI



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti



## B.1.9 PENALI

In caso di inadempienze rispetto al progetto presentato e nei suoi allegati, ovvero mancanze e/o disservizi rilevanti rispetto alla corretta e regolare esecuzione delle prestazioni offerte, la Comunità potrà inviare formale diffida con specifica motivazione delle contestazioni ed invito ad esplicitare entro i tempi indicati chiare ed esauritive giustificazioni in merito ed a conformarsi immediatamente alle prescrizioni indicate.

Le penalità minime che la Comunità ha titolo di applicare saranno le seguenti:

1. in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti, dall'orario concordato con le singole scuole
2. ritardata o mancata consegna delle derrate ordinate, entro i tempi stabiliti
3. mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla normativa vigente
4. per ogni derrata non conforme ai parametri previsti dalle specifiche merceologiche
5. per ogni inadempienza ai requisiti del capitolato accertata nei singoli plessi durante gli audit
6. per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comunità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP
7. per incuria, imperizia, negligenza o inosservanza che porti ad una mancata o scorretta applicazione delle regole stabilite dal sistema HACCP

Euro 250,00

- 
1. per mancata consegna al personale della documentazione inerente il sistema HACCP
  2. mancata erogazione di diete speciali (allergie, intolleranze, ecc.)
  3. non conformità tra derrate consegnate e dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento
  4. per ogni difformità delle pietanze rispetto a quanto previsto nel menù giornaliero
  5. per mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato
  6. per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalla legislazione vigente o dalle schede tecniche dei prodotti
  7. per il mancato soddisfacimento di quanto definito e presentato nel Piano di Servizio

Euro 500,00

- 
1. per mancato adempimento delle previste attività di formazione ed addestramento del personale, secondo quanto stabilito nel Piano di servizio e nei Piani di formazione predisposti; e nel caso si riscontri che la ditta aggiudicataria non sia conforme, per il proprio personale in organico, a quanto previsto dalle normative igienico - sanitarie vigenti relativamente ai corsi di formazione, (così come disposto dalle deliberazioni della Giunta Provinciale Nr. 384 dd. 21.02.2003 e Nr. 2546 dd. 10.10.2003);



"Rev. 03 feb. 2015"

2. per difformità riferite alla generalità qualitativa del pasto; qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali saranno raddoppiate, riservandosi la Comunità di richiedere un piatto freddo alternativo
3. per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati o dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei plessi, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi o dalla documentazione personalizzata per il singolo plesso
4. per ogni prodotto con TMC superato alla data della visita e rinvenuto in magazzino senza identificazione che ne attesti la non conformità e il divieto di utilizzo
5. in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici in una singola porzione
6. per mancato rispetto delle figure professionali e del mancato rispetto del monte ore settimanale proposto nell'offerta tecnica.

Euro 1000,00

---

1. se il ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici interessa più di una porzione, riservandosi di respingere la fornitura con l'obbligo da parte di Risto 3 di fornire un pasto sostitutivo; qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura non fossero forniti, le penali saranno raddoppiate riservandosi la Comunità di richiedere un pasto freddo alternativo
2. nel caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni
3. per ogni prodotto scaduto rinvenuto nei frigoriferi o nei congelatori
4. mancata segnalazione di situazioni di particolari gravità
5. il ripetersi di non conformità
6. mancata presentazione del piano di analisi e formazione

Euro 1500,00

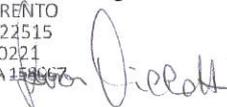
---

L'applicazione delle penali varierà da un minimo di Euro 250,00 ed un massimo di Euro 1.500,00 che potranno essere raddoppiate in caso di reiterazione della medesima non conformità riscontrata nella medesima struttura.

Le irregolarità e le inadempienze riscontrate che possono dar luogo all'applicazione delle penali, saranno contestate dal Concedente al Concessionario tramite comunicazione trasmessa con raccomandata a/r entro 20 giorni, naturali e consecutivi, dalla conoscenza dell'evento, decadendo il Concedente, oltre tale termine, dal diritto alla irrogazione della penale.

Il Concessionario deve comunicare le proprie deduzioni, con raccomandata a/r, al concedente, nel termine massimo di 15 giorni, naturali e consecutivi, alla data di ricezione delle contestazioni.

Qualora tale deduzioni non siano accolte, ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, il concedente potrà applicare al Concessionario le penali previste.

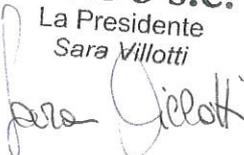


## B.2

### CARATTERISTICHE SPECIFICHE SERVIZIO SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO



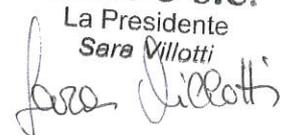
**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sara Villotti", positioned below the printed name.

B.2.1

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO  
SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
*Sara Villotti*  


## B.2.1 CARATTERISTICHE BASE DEL SERVIZIO SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO

### Struttura menu

Il menu per gli studenti sarà strutturato nel seguente modo.

- Un primo piatto a scelta tra 3 portate: piatto del giorno, pasta al pomodoro o ragù, pasta o riso in bianco;
- un secondo piatto a scelta fra 3 portate: 1 a base di carne o pesce, 1 a base di verdura o uova, 1 a base di affettato o formaggio
- un contorno a scelta fra 2 portate
- pane fresco: un panino
- frutta: a scelta tra 2 tipi giornalieri

### Qualità merceologica degli alimenti

Nel rispetto del giusto equilibrio fra qualità e prezzo, Risto 3 utilizzerà derrate di buona qualità e conformi ai requisiti previsti dalla legge in materia.

Saranno inoltre forniti alimenti per la preparazione di pasti senza glutine, conformi al regolamento CE n. 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

### Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti avverrà in legume fresco caldo presso le strutture ospitanti il servizio mensa. I pasti saranno preparati considerando le quantità degli alimenti a crudo della tabella delle grammature allegata.

### Sicurezza alimentare

Risto 3 assicurerà il pieno rispetto delle leggi in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti.

Nel manuale di Autocontrollo delle strutture messe a disposizione, saranno previste delle procedure specifiche per il servizio di ristorazione rivolto agli studenti.



## B.2.2

### STRUTTURE A DISPOSIZIONE A GARANZIA DEL SERVIZIO



## **B.2.2 STRUTTURE A DISPOSIZIONE A GARANZIA DEL SERVIZIO**

### **B.2.2.1 STRUTTURA A DISPOSIZIONE PER SERVIZIO MENSA STUDENTI SCUOLE SUPERIORI DI SECONDO GRADO ISTITUTO MARIE CURIE**

#### **Strutture a disposizione**

Considerando che il servizio di ristorazione, per gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado dell'Istituto Marie Curie di Pergine, è attualmente sprovvisto di strutture pubbliche, destinate a garantire il servizio stesso, sarà messa a disposizione dal Concessionario locali e attrezzature, con oneri completamente a proprio carico, per la somministrazione dei pasti. Tale struttura regolarmente autorizzata ed in possesso di tutti i requisiti di legge in vigore, sarà ubicata a non più di 500 metri dall'Istituto.

La sala da pranzo dovrà avere complessivamente almeno 100 posti a sedere riservati completamente per gli studenti.

### **B.2.2.2 DISPONIBILITA' PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO DI COTTURA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE, SITUATO AD UN MASSIMO DI 20 KM DALLA SEDE DELLA COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERSNTOL**

Considerando fondamentale assicurare la preparazione dei pasti per l'Istituto Marie Curie sarà garantito almeno un centro cottura autorizzato, per tutta la durata della concessione e gestito direttamente.

Il centro di cottura sarà organizzato per la produzione giornaliera a legume fresco-caldo e sarà ubicato a non più di 20 km dalla sede della Comunità della Alta Valsugana e Bersntol.

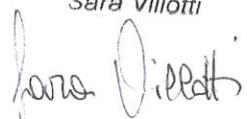


B.2.3

**TABELLA DIETETICA  
SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO**



**Risto 3 s.c.**  
La Presidente  
Sara Villotti



## B.2.3 TABELLA GRAMMATURE SCUOLE SECONDARIE DI II° GRADO

ALIMENTI	15 – 18 anni
Pasta e riso	90-100
Gnocchi (di patate, alla romana, strangolapreti, spätzle)	260
Pizza	350
Pasticcio – goccia d'oro – pasta pasticciata	350
Pastina per minestra – riso - orzetto	40
Polenta cotta	400
Pane	60
Carne	80-100
Pesce	100-120
Formaggio e prosciutto	50
Uovo	n.1
Verdura cruda e cotta	200
Legumi secchi (a secco)	50
Frutta	150
Olio	25
Parmigiano	5

Tutte le grammature si riferiscono alla parte edibile al netto degli scarti e sono intese a crudo. Le quantità sono espresse in grammi

B.2.4

PENALI



Risto 3 s.c.  
La Presidente  
Sara Villotti  
*Sara Villotti*

## B.2.4 PENALI

In caso di inadempienze rispetto al progetto, ovvero mancanze e/o disservizi rilevanti rispetto alla corretta e regolare esecuzione delle prestazioni offerte, la Comunità potrà inviare formale diffida con specifica motivazione delle contestazioni ed invito ad esplicitare entro i tempi indicati chiare ed esaustive giustificazioni in merito ed a conformarsi immediatamente alle prescrizioni indicate.

Le penalità che la Comunità ha titolo di applicare saranno le seguenti:

1. ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti, dall'orario concordato con le singole scuole
2. mancato rispetto dello stato igienico dei locali messi a disposizione, come previsto dalla normativa vigente
3. mancata erogazione di diete speciali (allergie, intolleranze, ecc.)
4. mancato soddisfacimento di quanto definito e presentato nel Progetto
5. ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici in una singola porzione
6. mancato rispetto delle alternative previste nel menù giornaliero
7. per mancato rispetto delle figure professionali e del mancato rispetto del monte ore settimanale proposto nell'offerta tecnica.

L'applicazione delle penali varierà da un minimo di Euro 250,00 ed un massimo di Euro 1.500,00 che potranno essere raddoppiate in caso di reiterazione della medesima non conformità riscontrata nella medesima struttura.

Le irregolarità e le inadempienze riscontrate che possono dar luogo all'applicazione delle penali, saranno contestate dal Concedente al Concessionario tramite comunicazione trasmessa con raccomandata a/r entro 20 giorni, naturali e consecutivi, dalla conoscenza dell'evento, decadendo il Concedente, oltre tale termine, dal diritto alla irrogazione della penale.

Il Concessionario deve comunicare le proprie deduzioni, con raccomandata a/r, al concedente, nel termine massimo di 15 giorni, naturali e consecutivi, alla data di ricezione delle contestazioni.

Qualora tale deduzioni non siano accolte, ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, il concedente potrà applicare al Concessionario le penali previste.

