



COMUNE DI RIVA DEL GARDA

**ALLEGATO I**

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE, SPECIFICHE TECNICHE E  
REQUISITI IGIENICO SANITARI**

**FRUTTA E VERDURA FRESCHE**

## **ART. 1 -PREMESSE**

1. La stazione appaltante – così come individuata nel Capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 1, lett. a), LP n. 13/2009 "Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole", promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione collettiva pubblica costituisca un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale destinato ad accompagnare gli utenti della scuola nell'intero arco della loro esistenza, delineando in tal modo le loro abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con gli alimenti, creando (o consolidando) le basi per un stile di vita sano e, per quanto possibile, ecocompatibile.
2. La sana alimentazione, fondata su diete bilanciate e prodotti salubri e a basso impatto ambientale, costituisce un apporto determinante di salute per il singolo individuo come per l'intera comunità e ha un impatto più limitato nell'ecosistema, concorrendo sia alla produzione e alla commercializzazione di prodotti compatibili con l'ambiente sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.
3. Fenomeni quali la certificazione di qualità, la tracciabilità di filiera, la sicurezza e la tipicità alimentare e la sostenibilità ambientale rivestono pertanto un ruolo centrale nel presente appalto. Per tale motivo essi sono stati adeguatamente valorizzati dalla stazione appaltante e dovranno esserlo anche in sede di esecuzione della commessa, al fine di indirizzare i fruitori del servizio verso scelte volte ad un consumo alimentare sempre più consapevole – anche con riferimento alle biodiversità naturali e culturali del territorio provinciale – in conformità a quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute nel 2010 (disponibili nel sito [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)), dalle Linee guida per l'educazione alimentare elaborate dal Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca nel 2015 (rinvenibili nel sito [www.istruzione.it](http://www.istruzione.it)) e dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Provincia autonoma di Trento di cui alla citata l.p. 13/2009, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 27/2017.
4. Sulla base di quanto ora evidenziato, divengono conseguentemente di interesse per la stazione appaltante:
  - a) l'offerta di prodotti biologici, DOP, IGP, STG-Marchio "Qualità Trentino", integrati, tradizionali e provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per gli alimenti prodotti in mercati esteri, come di seguito specificato;
  - b) il divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati (OGM);
  - c) il contenimento degli impatti ambientali legati alle modalità di trasporto delle merci impiegate nella ristorazione, attraverso l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

## 2. DEFINIZIONI

### A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Regolamento UE n. 2073/05.

È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM)

Gli alimenti non devono avere subito trattamenti con radiazioni ionizzanti, né è ammesso l'utilizzo di antigermoglianti

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

### *PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA*

Si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Sono interessati da tali principi:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti biologici (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE».

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalle norme dell'Unione europea o nazionali in vigore.

#### *PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)*

Denominazione d'origine è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al d.lgs. 61/2010).

#### *PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)*

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al d.lgs. 61/2010).

#### *PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:*

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal Regolamento dell'UE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti

necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati nel Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica.

#### *PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA*

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

#### **B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI**

##### *PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI*

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli “le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno dell’“Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole e forestali (d.lgs. n. 173/1998, d.m. 350/99).

##### *ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI*

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

##### *PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTEINA O INTERAMENTE TRENTEINA*

I prodotti di filiera trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Trentino. I prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

##### *PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE*

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27/2017, al paragrafo “Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint”: *L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i “prodotti*

*agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo". L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di "«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia". A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato I del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali".*

## **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

L'agricoltura sociale (di cui alla legge 381/1991) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge 109/1996.

## *PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE*

Il commercio equo e solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio equo e solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

### *Individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale*

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del commercio equo e solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

## *PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA*

Possono essere ricompresi fra i prodotti di qualità riconosciuta e certificata i seguenti prodotti o categorie di prodotti agroalimentari: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT e, comunque, quei prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondono a caratteristiche definite da specifici disciplinari e che sono sottoposti a controllo e verifica di conformità ai predetti disciplinari da parte di Organismi di certificazione e attestazione riconosciuti.

## **ART.3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

1. Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti devono essere conformi:

- ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle norme – nazionali e dell'Unione europea – vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- alle specifiche caratteristiche merceologiche di cui al presente Allegato.

2. I menù realizzati durante l'esecuzione del servizio devono promuovere l'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGT, STG–Marchio “Qualità Trentino”, a lotta integrata, tradizionali, nel rispetto delle stagionalità, come di seguito specificato, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM). È ammessa la fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale, nonché dal mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale, così come individuati dall'art.1 del presente capitolo.

3. Nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini possono essere stoccate unicamente le derrate alimentari contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In sede di controllo in fase di esecuzione dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

## ART. 4

### CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti utilizzati per la preparazione di cibi e bevande per l'esecuzione del servizio di ristorazione oggetto di appalto devono altresì essere conformi alle caratteristiche riguardanti i metodi di coltivazione adottati di cui alla delibera della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017, recante il *“Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare”* della Provincia autonoma di Trento (parte seconda, par. 1, lett. a). Per la fornitura di frutta e verdura fresche è di seguito riportato il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima rispetto al totale del peso della fornitura, espresso in chilogrammi.

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata (come il Marchio “Qualità Trentino”)	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi  Per il Marchio “Qualità Trentino” deliberazione della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011 e relativi provvedimenti attuativi
	produzione integrata	UNI 11233:2009
	prodotti tradizionali	d.m. 8 settembre 1999, n. 350 (Ministero delle Politiche agricole e forestali)

2. Si applicano, quali criteri di sostenibilità energetica ed ambientale di cui all'art. 34 del Codice dei contratti pubblici, le clausole contrattuali derivate dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari individuati dal d.m. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella G.U. 4 aprile 2020, n. 90, paragrafo C, punti 4, 5, 6, 7, 8, 9, come riportate nell'articolo seguente.

3. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente comma. **In ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

4. Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel Capitolato speciale ovvero offerti dall'appaltatore in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, al fine di evitare la

mancata erogazione del pasto. In ogni caso l'appaltatore documenta adeguatamente alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica o tradizionale, le condizioni – indipendenti dalla propria volontà – che comportano la mancata fornitura, unitamente all'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi, e provvede al recupero della periodicità e della quantità della fornitura nel più breve tempo possibile. Qualora l'appaltatore non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui al presente comma o il mancato recupero della fornitura, la stazione appaltante provvede a comminare le penali di cui all'art 22 del Capitolato speciale.

5. I prodotti di cui al presente articolo devono essere certificati da organismi di certificazione ai sensi del Regolamento UE n. 625/2017 e della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi) e accreditati in conformità ai medesimi.

## **ART. 5 CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI**

1. I generi alimentari oggetto del presente disciplinare devono essere prodotti, confezionati, imballati, stoccati e trasportati nel rispetto delle normative vigenti, incluse le norme di igiene previste dal Regolamento CE 852/2004 e CE 853/2004 e successive modificazioni e integrazioni, devono rispettare le norme comunitarie in materia di sicurezza alimentare–tracciabilità–etichettatura.

2. Deve essere posta particolare attenzione agli imballaggi, affinché siano costituiti da materiali smaltibili e/o riciclabili, nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine di una raccolta differenziata dei rifiuti in conformità ai requisiti di cui all'allegato "F", della parte IV "rifiuti" del D. lgs. 152/2006 e s.m.i. Gli imballaggi dovranno inoltre rispondere a quanto stabilito nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto Ministeriale 65 del 10 marzo 2020. Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, devono assicurare, in tutte le fasi del trasporto, inclusa la consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Le eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto con il prodotto.

## **6. CARATTERISTICHE QUALITATIVE SPECIFICHE "FRUTTA E VERDURA FRESCHE"**

1. I prodotti ortofrutticoli freschi, di seguito elencati, devono avere provenienza nazionale o comunitaria (possono fare eccezione le banane). Per alcuni prodotti, singolarmente specificati, l'aggiudicatario, ove possibile, darà preferenza a prodotti locali.

2. I prodotti ortofrutticoli, ove possibile, devono essere stagionali secondo il calendario di stagionalità di cui all'art. 7 del presente capitolo. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

## ELENCO PRODOTTI RICHIESTI E CARATTERISTICHE

### **--ORTAGGI--**

Gli ortaggi freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere di recente raccolta;
- non presentare odori, né retrogusti avvertibili prima o dopo la cottura;
- essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine tali che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti, muffe, animali, ecc.);
- essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie, privi di parti o porzioni non direttamente consumabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non devono presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- è richiesta la categoria I descritta nella specifica normativa comunitaria. Qualora fosse disponibile sul mercato esclusivamente la categoria Extra, questa è ammessa. Nel caso dei prodotti derivanti da coltivazione biologica, in mancanza delle categorie sopra indicate è ammessa la fornitura di prodotti della categoria II;
- nel caso si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), verrà preventivamente richiesta idonea documentazione attestante che i prodotti in consegna sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà comunque essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

#### Caratteristiche delle singole verdure.

Oltre a quanto specificato sopra, sono richieste le seguenti ulteriori specifiche caratteristiche:

**Aglio** Sciolti, i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

**Basilico** Deve essere mondato dalle radici, non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente, deve essere conferito in mazzetti.

**Biete** Devono essere conferite in cespi con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorale, né sabbia o terriccio.

**Broccoli (cavoli broccoli, cavoli calabresi e broccoli).** Le loro infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà, l'asse floreale deve essere tenero, pieno e non lignificato.

**Carote.** Senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose, non biforcate all'estremità, senza restringimenti a forma di anello lungo l'asse maggiore del prodotto (cercini fibrosi). Calibro dai 20 ai 40 mm.

**Cavolfiori (B. botrytis).** A forma di palla, di grana serrata, con infiorescenze carnose, di colore bianco-bianco paglierino, senza infiorescenze con presenza di foglioline fra i corimbi, deve avere un solo giro di foglie, ben decapitate.

**Cavoli cappucci (B. capitata).**

**Cavoli verza (B. sabauda).**

**Cipolle gialle / cipolle bianche.** I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Il diametro deve essere non inferiore a 40 mm.

**Fagiolini.** I fagiolini devono essere teneri, giovani, senza filo, i semi poco sviluppati, teneri in relazione alla varietà.

**Finocchi.** I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 centimetri. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 centimetri.

**Insalata, lattuga, indivia, radicchi, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliiana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variegato bianco.** I cespi dovranno essere turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare.

**Melanze.** Devono essere munite del calice e del peduncolo, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, esenti da bruciature da sole.

**Patate.** Devono essere preferibilmente di morfologia uniforme, comunque con pezzatura non inferiore a 45 mm di diametro (limite minimo, di norma si richiede un prodotto con pezzatura superiore) anche nel caso di patate novelle (prodotto stagionale primaverile). Devono essere intere, sane e prive di residui terrosi sia aderenti che sciolti nei sacchi, di odori anomali, di lesioni da insetti od animali, di abrasioni da traumatismi. Non dovranno presentare tracce di germogliazione, sia incipiente che in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non dovranno manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non saranno comunque accettate patate con muffe, marciume od affette da rogna nera, con segni di rachitismo od atrofia.

**Pomidoro da mensa (nelle forme tonde o costolute).** Devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; solo su specifica richiesta dei responsabili delle singole mense potranno essere forniti pomodori solo avviati verso la maturazione, per poterla raggiungere nelle dispense.

**Porri** Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

**Prezzemolo.** Deve essere mondato dalle radici, non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro.

**Zucca.** I frutti devono essere stati raccolti a completa maturazione. Devono essere esenti da danni dovuti all'esposizione al sole.

**Zucchine.** Potranno essere richieste durante tutto l'anno. Devono presentare polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 grammi e superiore a 200 grammi. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 14 centimetri e superiore a 21 centimetri.

## FRUTTA FRESCA

La frutta fresca deve presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- deve essere allo stato fresco;
- essere esente di difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o interni come quelli della polpa, che siano indicazione di prodotto avariato, o che si sta degradando;
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo solo su specifica richiesta dei responsabili delle singole mense potrà essere fornita frutta solo avviata verso la maturazione, per poterla raggiungere nelle dispense;
- gli agrumi devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti;
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi, composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- i frutti devono essere puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- non devono presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- non devono essere fornite primizie; è richiesta la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- è richiesta la categoria I descritta nella specifica normativa comunitaria. Qualora fosse disponibile sul mercato esclusivamente la categoria Extra, questa è ammessa. Nel caso dei prodotti derivanti da coltivazione biologica, in mancanza delle categorie sopra indicate è ammessa la fornitura di prodotti della categoria II;
- nel caso si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), verrà preventivamente richiesta idonea documentazione attestante che i prodotti in consegna sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà comunque essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati;
- al fine di favorire i prodotti stagionali, potrà essere richiesto il calendario della disponibilità stagionale dei prodotti richiesti ( locali, nazionali e/o comunitari, ecc.);

### Caratteristiche dei singoli frutti.

Oltre a quanto specificato sopra, sono richieste le seguenti ulteriori specifiche caratteristiche:

**Arance da tavolo e arance da spremuta:** devono essere fornite le varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, Valencia. Varietà diverse dovranno preventivamente essere proposte ed accettate dall'Amministrazione.

Se richiesto per spremuta, il prodotto dovrà essere con buccia sottile e ricco in succo.

**Banane.** Le banane biologiche devono provenire dal commercio equo e solidale (fair trade).

**Ciliegie.** Ad esclusione di amarene, visciole e marasche.

**Clementine-Mandaranci.** Si richiedono frutti senza semi.

**Fragole** ad esclusione di fragole di bosco.

**Kiwi** Devono essere di calibro non inferiore a 30 millimetri.

**Mele.** Le varietà richieste sono: Golden delicious, Stark delicious, Red delicious, Morgenduft, Stayman Red, Jonagold. Varietà diverse dovranno preventivamente essere proposte ed accettate dall'Amministrazione.

**Pere.** Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Le varietà richieste sono: William, Kaiser, Butirra, Abate Fetel, Conference, Passacrassana. Varietà diverse dovranno preventivamente essere proposte.

**Pesche.** A pasta gialla, pasta bianca e nettarina. Si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero.

**Uva bianca da tavola.** Deve essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini benturgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini dovranno essere ben saldi al propriograspo e dolci.

## ART. 7 CALENDARIO STAGIONALITÀ

1. Di seguito si riporta il calendario di stagionalità elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, che potrà essere ulteriormente dettagliato dai concorrenti in sede di offerta.

MESE	FRUTTA	VERDURA
GENNAIO	Arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi	broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca
FEBBRAIO	arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi	broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca
MARZO	arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi	aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci
APRILE	arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere	aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco

<b>MAGGIO</b>	amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole	aglio fresco, agretti, asparagi, bietà, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco
<b>GIUGNO</b>	albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine	aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bietà, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine
<b>LUGLIO</b>	albicocche, anguria, ciliegie, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, spina	aglio fresco, basilico, bietà, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine
<b>AGOSTO</b>	albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'India, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina	bietà, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine
<b>SETTEMBRE</b>	anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'India, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina	Zucchine, bietà, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca,
<b>OTTOBRE</b>	bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'India, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva	bietà, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa,

		pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca
NOVEMBRE	arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli	bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca
DICEMBRE	arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi	broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

2. Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

## 8. DIETE PARTICOLARI

1. Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uova e simili) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta “senza glutine”, ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali, avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con l'appaltatore per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. La stazione appaltante potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.

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

2. Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, l'appaltatore si impegna a fornire menù alternativi, senza ulteriori oneri a carico della stazione appaltante. Per la celiachia e per le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. La stazione appaltante non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.
3. Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con la stazione appaltante, ad esempio prevedendo la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.
4. Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto su quanto previsto nel presente articolo.

## **8. PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento ai Regolamenti UE n. 1169/2011 e n. 41/2009.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

### **PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE**

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati ai sensi del d.lgs. 111/1992
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione “senza glutine”

### **Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine**

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.