

ALLEGATO “ B “ al capitolato speciale di appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado nell’ambito del Comprensorio Alto Garda e Ledro e per la mensa comprensoriale in Riva del Garda.

“PIANI ALIMENTARI”

A. PIANO ALIMENTARE MENSE SCOLASTICHE:

Il piano alimentare delle mense scolastiche è composto dai seguenti paragrafi:

1. Igiene.
2. Qualità merceologica degli alimenti.
3. Caratteristiche generali del menù, tabelle delle grammature, preparazione e cottura degli alimenti.
4. Menù alternativi.

1. **IGIENE.**

La ditta aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti in materia.

Prima di iniziare il servizio la ditta aggiudicataria deve effettuare, per proprio conto, l’autocontrollo di qualità, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l’igiene dei prodotti alimentari e produrre il manuale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) applicato al presente appalto. Deve pertanto individuare ogni fase del servizio e garantire che siano sempre applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali è basato l’HACCP, conducendo il servizio secondo il Regolamento CE 852/2004.

E’ vietata ogni forma di riutilizzo degli alimenti preparati e/o cucinati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti gli alimenti dovranno quindi essere somministrati e consumati nella medesima giornata della preparazione (modalità preferibile per la migliore qualità del servizio), ad eventuale eccezione di arrostiti, ragù e torte, che potranno essere preparati anche il giorno precedente al consumo, ma esclusivamente a condizione che vengano immediatamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura, nel rispetto delle normative vigenti, nonché conservati a temperatura compresa fra 1° e 6° C, in recipienti idonei.

E’ vietato raffreddare a temperatura ambiente i cibi cotti .

Il Comprensorio potrà controllare in ogni momento, anche con prelievo di campioni ad opera delle competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica secondo le normative vigenti, l’idoneità degli alimenti, sia per la qualità che per la confezione e le modalità di cottura. Allo scopo la ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare, secondo le indicazioni del Comprensorio, che presso ogni punto di cottura vengano conservati campioni del cibo confezionato, in appositi contenitori, in quantità sufficiente (indicativamente g. 100) e per tutto il tempo necessario (minimo 48 ore), per consentire l’effettuazione di eventuali analisi microbiologiche, anche a seguito a sospette tossinfezioni alimentari. Il costo per l’apprestamento - conservazione dei contenitori e per l’effettuazione delle analisi - indagini è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

2. **QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI.**

Nel rispetto dell’obiettivo del giusto equilibrio fra qualità e prezzo del pasto fornito, e comunque secondo quanto dichiarato nel “Piano di servizio” presentato in sede di gara, la ditta aggiudicataria deve utilizzare preferibilmente prodotti alimentari biologici e tipici (D.O.P. o I.G.P.), tradizionali trentini (D.M. 18.07.2000), ed eventualmente con marchi di qualità legalmente riconosciuti.

In particolare i prodotti tipici devono essere stati positivamente assoggettati al regime di certificazione di qualità e di controllo ed identificati con il provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità (cioè prodotti rispondenti ai requisiti del Regolamento CE 2082/92, a denominazione di origine protetta - D.O.P. e ad indicazione geografica protetta - I.G.P..

I prodotti elencati di seguito elencati, dovranno inoltre essere, preferibilmente, a produzione locale:

- Patate
- Carote

- Kiwi
- Mele
- Cavolo cappuccio
- Cavolo verza
- Susine.

Per i formaggi elencati di seguito dovrà essere privilegiata la produzione locale, in relazione alla effettiva disponibilità sul mercato:

- Grana
- Asiago
- Tipo Fontal

Le patate non dovranno aver subito il trattamento con antigermoglio.

Sono considerati prodotti biologici, esclusivamente quelli prodotti con sistemi di coltura che osservano i dettami del Regolamento CEE 2092/91 e ss.mm., che riportano sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti biologici in misura non inferiore al 50 per cento del complesso dei prodotti e per l'intero anno scolastico.

Tale limite si intende rispettato con la fornitura dei seguenti prodotti biologici, anche surgelati:

- Olio extravergine di oliva
- Passata di pomodoro
- Pasta
- Riso
- Carote
- Cavoli cappucci
- Fagiolini
- Patate
- Piselli
- Zucchine
- Agrumi
- Mele.

Nell'esecuzione del contratto potrà essere ammesso l'impiego di prodotti biologici in misura inferiore a quella come sopra prevista e/o offerta, esclusivamente previa autorizzazione da parte del Comprensorio ed esclusivamente per comprovate congiunture di mercato debitamente dimostrate.

I prodotti alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

E' vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati (O.G.M.).

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Piano alimentare. Prodotti di altro tipo possono essere conservati solo previa autorizzazione del Comprensorio, il quale può chiedere l'immediata eliminazione e/o sostituzione di quelli che riterrà comunque non idonei, anche a seguito di esame sommario.

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

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

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

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

I **prodotti surgelati** devono possedere requisiti di cui al D. Lgs. 27.01.1992 n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

La **pasta** deve essere di **semola di grano duro** e conforme a tutte le prescrizioni della L. 04.07.1967 n. 580 e ss. mm.

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

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. La pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.

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

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

Il **pane** sarà fornito fresco e non raffermo, dovrà essere senza aggiunta di grassi ed ingredienti derivanti dal latte, di tipo "0" e possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti leggi in materia.

Il Comprensorio si riserva di introdurre anche il pane integrale come primo approccio ai prodotti da forno ricchi di fibra.

La **base per la pizza** dovrà essere confezionata senza strutto e conservanti, con lievito naturale ed olio extravergine di oliva.

Per tutte le **carni** la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantirne la rintracciabilità e la etichettatura, al fine di identificare gli animali e di seguirli lungo ciascuna fase della loro vita (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione). La ditta aggiudicataria deve altresì garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti O.G.M. Il peso complessivo di ogni confezione non deve superare i 10 kg. alla consegna. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato 2/3 di vita commerciale, al momento dell'utilizzo. Per nessun tipo di preparazione deve essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto, ad eccezione dello spezzatino. La carne dovrà essere refrigerata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, e rispettare tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

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

Carne Bovina.

Dovrà inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

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

Pollame.

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

Dovranno inoltre essere, refrigerati, in ottimo stato di conservazione e di perfetta freschezza e la loro carne dovrà essere chiara e tenera, priva di qualunque odore e sapore anomalo, priva di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc.).

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

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

Carne suina.

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

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

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

Pesce.

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

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

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

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

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

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

E' escluso pesce in scatola, salvo il tonno all'olio di oliva per massimo 1 volta al mese.

Tonno.

Deve essere esclusivamente inscatolato e all'olio di oliva, prodotto e confezionato secondo le leggi vigenti in materia. Deve essere di colore chiaro e di trancio intero.

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

Prosciutto.

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

E' vietato l'utilizzo di altri tipi di salumi o di insaccati.

Formaggio.

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

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

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

- mozzarella in confezioni adatte alla porzionatura e mozzarella in filoni per pizza (unicamente per uso cucina)
- stracchino – crescenza
- asiago
- fontal
- grana trentino
- latteria trentino
- ricotta magra.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Latte.

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e potrà essere del tipo a lunga conservazione (fino a tre mesi dopo la data di produzione) parzialmente scremato. In alternativa potrà essere utilizzato anche il latte intero.

Yogurt.

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

Uova.

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

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

Olio e grassi alimentari.

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

- Per condire: Olio extravergine di oliva di produzione nazionale. L'olio deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Deve essere contenuto in latte da 5 l. o in bottiglie di vetro scuro.
- Per cucinare: Olio di semi di arachide.
- Il burro dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e potrà essere impiegato solo occasionalmente per la confezione di piatti per i quali ne sia previsto l'uso. Il burro dovrà essere usato di preferenza crudo o leggermente sciolto e comunque mai fritto.

Non potranno per nessun motivo essere impiegati altri condimenti.

Prodotti ortofrutticoli.

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

La frutta dovrà essere della categoria I descritta nella specifica normativa comunitaria, ed in mancanza di essa della categoria I prevista dalle norme tecniche per l'esportazione elaborata dall'I.C.E.. Qualora fosse disponibile sul mercato esclusivamente la categoria Extra, questa è ammessa.

Nel caso dei prodotti derivanti da coltivazione biologica, in mancanza della categoria sopra indicata è ammessa la fornitura della categoria II.

I prodotti biologici devono essere confezionati in cassette munite di etichetta che attesti la certificazione di prodotto biologico, fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE 2092/1991. Sull'etichetta devono essere indicati la sigla dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il numero di identificazione del lotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

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

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

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

In determinati periodi dell'anno potranno essere utilizzate verdure anche surgelate all'origine, prodotte da primarie ditte.

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

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

Dolci.

I dolci dovranno essere preparati saltuariamente secondo i menù approvati, di preferenza all'approssimarsi delle festività oppure in occasioni particolari (indicativamente 2 volte al mese).

Dovranno essere di semplice confezione e prodotti al momento, con basso contenuto di zucchero, con esclusione dei dolci preconfezionati.

Esempi: torta allo yogurt, torta con le mele o altra frutta fresca, strudel di mele, budino preparato con uova, latte, farina e zucchero.

Sono vietati i dolci preconfezionati.

Sale.

Del tipo marino normale, limitandone comunque l'utilizzo. Il Comprensorio si riserva di richiedere l'utilizzo di sale iodato, nel corso della fornitura.

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

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

I menù dovranno essere vari e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate, conformi ai L.A.R.N. (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione) aggiornati.

I menù dovranno essere articolati su cinque settimane a rotazione.

Tabella delle grammature:

	scuola elementare	scuola media e superiore
	6 – 10 anni	11 – 18 anni
pasta o riso o altri cereali per 1° asciutto	gr. 80	gr. 90
gnocchi di patate	gr. 220	gr. 240
polenta cotta	gr. 320	gr. 360
pasta o riso o altri cereali per 1° in brodo	gr. 30	gr. 40

pasta o riso o altri cereali per minestra di verdure	gr. 20	gr. 20
pane	gr. 50	gr. 50
carne	gr. 60/80	gr. 80/100
pesce	gr. 70/90	gr. 100/120
formaggio (*)	gr. 40	gr. 50
prosciutto	gr. 40	gr. 50
uovo	n. 1	n. 1
legumi secchi per piatto unico vegetale	gr. 50	gr. 60
legumi freschi per piatto unico vegetale	gr. 120	gr. 140
verdura	gr. 150	gr. 200
patate	gr. 200	gr. 200
frutta	gr. 100	gr. 150
olio	gr. 20	gr. 25
grana	gr. 5	gr. 5
(*) crescenza e mozzarella	gr. 45 / 60;	
ricotta magra	gr. 60/80.	

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

Il contenuto calorico medio fornito con il pasto di mezzogiorno deve assicurare il 40% delle necessità caloriche giornaliere, individuate in 800 Kcal./giorno circa per i ragazzi delle scuole elementari ed in 920 Kcal./giorno per i ragazzi delle scuole medie.

Per i pasti degli adulti le grammature devono essere adeguatamente calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (riferimento alle tabelle L.A.R.N.). Al personale scolastico addetto alla sorveglianza dovrà essere servito il medesimo menù degli alunni, rapportato alle grammature per adulti.

Variazione del menù.

Le eventuali variazioni proposte rispetto al menù approvato devono essere di volta in volta concordate con il Comprensorio.

Sarà facoltà del Comprensorio, delle Commissioni mensa ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre eventuali modifiche e/o integrazioni ai menù, in relazione a: grado di accettazione - apprezzamento da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte pervenute dagli organismi competenti (Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, servizi di dietetica, commissioni di controllo istituite presso ogni istituto scolastico, ecc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N.).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico e senza aggravii per il Comprensorio. Il Comprensorio si riserva la possibilità di modificare le tabelle delle grammature, a seguito dell'approvazione di riforme scolastiche che dovessero mutare le classi di utenza, concordando le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comprensorio.

La variazione dei menù è inoltre consentita nei seguenti casi, per il tempo strettamente necessario per il ripristino (tale variazione dovrà in ogni caso essere preventivamente comunicata al Comprensorio ed essere seguita da conferma da parte dello stesso):

- 1) guasto agli impianti utilizzati per la preparazione del piatto previsto od avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua, altre cause imprevedibili quando di particolare e motivata gravità.

3)

Struttura del menù.

Il menù dovrà essere strutturato nel seguente modo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- verdura cruda
- verdura cotta o patate o purè
- pane fresco
- frutta fresca o dessert.

La **verdura**, laddove richiesto dal Comprensorio o dalle Commissioni mensa, verrà somministrata come piatto di apertura del pasto.

Si precisa che per le scuole provviste di cucina interna e quindi di personale disponibile, su richiesta del Comprensorio la **frutta** dovrà essere fornita quale merenda del mattino, invece che al momento del pranzo. Per le scuole servite con pasti trasportati, la frutta dovrà essere distribuita a fine pasto.

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

- Pasta al pomodoro, alle verdure, all'olio, gratinata. Si può aggiungere ragù (dose di carne da sottrarre al secondo), pesce (dose di pesce da sottrarre al secondo). Pasta ripiena di preparazione casalinga: cannelloni o lasagne con carne o verdura (dose di carne da sottrarre al secondo piatto).
- Riso bollito, pilaf, all'olio, al sugo di pomodoro, al pomodoro fresco, alle verdure, allo zafferano, alla parmigiana. Riso freddo in insalata con verdure fresche o surgelate (dose formaggio da sottrarre alla pietanza).
- Orzotto o farrotto asciutto con verdure singole o miste.
- Gnocchi di patate, di semolino (alla romana), di pane, di spinaci (strangolapreti), tirolesi (spaetzle), alla parigina, di zucca. Canederli con prosciutto o formaggio (dose di prosciutto o formaggio da sottrarre al secondo), rotolo di patate.
- Minestre in brodo vegetale, passati o creme di verdura o legumi, minestrone, con riso, pasta orzo, farro, fiocchi di cereali, miglio, crostini di pane (al forno), semolino, pancotto.

I **secondi piatti** dovranno essere distribuiti nella settimana con la frequenza di seguito indicata:

- Carne - 2 volte (massimo 3).
- Pesce - 1 o 2 volte.
- Uovo o prosciutto o formaggio - 1 volta.
- Piatti unici - 1 volta.

Alternative al menù classico composto da primo e secondo piatto:

- **Piatti unici con proteine animali:** pasta al ragù, pasta al pesce, lasagne, canederli con prosciutto o formaggio, gnocchi di ricotta, polenta con carne o formaggio, pasta pasticciata con carne, pizza margherita o con verdure, pasta o riso con formaggio, cous cous con carne o con pesce e verdure, crespelle con formaggio o carne. Per carne, pesce, formaggio e prosciutto dovranno essere rispettate le grammature previste per età.
- **Piatti unici con proteine vegetali:** pasta o riso o orzo o crostini o fiocchi di cereali con legumi.
- Da proporre in via sperimentale in modo da educare gli utenti del servizio ad un corretto utilizzo dei legumi. Essi rappresentano infatti un'alternativa al secondo piatto.

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

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

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

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

Le patate potranno essere lessate o al forno o sotto forma di purè.

Le verdure dovranno essere cotte, limitando al minimo le perdite di vitamine e sali minerali. Sarà quindi da preferire la cottura al vapore, in poca acqua. Non dovranno essere usate temperature elevate per lunghi periodi e non dovrà essere salata l'acqua di cottura.

Saltuariamente le verdure potranno essere proposte anche gratinate.

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

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

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

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

Il Comprensorio potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

I **cestini freddi**, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, dovranno avere la seguente composizione:

- pane (gr. 150 circa) con prosciutto cotto o formaggio stagionato (gr. 60 – 70 circa)
- un frutto
- biscotti secchi monoporzione (gr. 30 circa)
- yogurt (gr. 125)
- acqua minerale naturale in confezione PET da 500 cl.
- 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere a perdere.

4. MENU' ALTERNATIVI

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù alternativi, senza maggiori spese od oneri a carico del Comprensorio e degli utenti. Il Comprensorio 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.

In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà attrezzarsi, per la preparazione dei pasti senza glutine, laddove ci sia il concorso dell'utente nella fornitura delle materie prime.

Nei casi di motivazioni a carattere religioso, previa richiesta scritta, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire un menù alternativo (in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno), la cui composizione sarà concordata con il Comprensorio.

Ad esempio per la religione islamica, si fornisce la seguente indicazione: eliminare carne di maiale e sostituirla con carne bianca o rossa, pesce o uova. Allo scopo il personale di cucina dovrà essere formato in modo idoneo.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta a fornire un menù alternativo sostitutivo, la cui composizione sarà concordata con il Comprensorio, nelle situazioni particolari o di emergenza segnalate dall'A.P.S.S..

B. PIANO ALIMENTARE DELLA MENSA COMPRENSORIALE:

Per la mensa comprensoriale si applicano i medesimi criteri generali come sopra specificati per le mense scolastiche, fatte salve le modificazioni come di seguito specificate, correlate alla relativa diversa utenza.

La fornitura dei prodotti biologici deve essere effettuata per il 100% esclusivamente per i seguenti prodotti:

- Olio extravergine di oliva
- Passata di pomodoro
- Carote
- Cavoli cappucci
- Fagiolini

- Patate
- Piselli
- Zucchine

1. IGIENE, come per le mense scolastiche al punto A. 1.

2. QUALITA' MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI, come per le mense scolastiche al punto A. 2., con le seguenti precisazioni:

Carne Bovina.

4) I tagli anatomici potranno essere anche di tipo diverso, purché di ottima qualità.

Carne suina.

3) I tagli anatomici potranno essere anche di tipo diverso, purché di ottima qualità.

Prosciutto.

E' consentito l'utilizzo di salumi ed insaccati diversi dal prosciutto, purché di ottima qualità.

Formaggi.

E' consentito l'utilizzo anche di formaggi fusi, e di formaggio di altri tipi, purché di ottima qualità.

Olio e grassi alimentari.

Per la preparazione di alcuni piatti potranno essere usati anche altri tipi di grassi purché impiegati nella misura indispensabile. Per i fritti è necessario mantenere l'olio a temperatura ottimale (170 – 180 gradi).

Prodotti ortofrutticoli.

E' consentito l'utilizzo di frutta sciroppata o comunque in scatola. Oltre ai pomodori possono essere utilizzati anche altri prodotti in scatola, in particolare in relazione alle carenze stagionali nelle forniture possibili.

Dolci.

I dolci possono essere confezionati e forniti secondo quanto necessario rispetto alle caratteristiche della utenza specifica.

3. CARATTERISTICHE DEI MENÙ', TABELLE DELLE GRAMMATURE, PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI, per la mensa comprensoriale.

Tabella delle grammature

pasta o riso	gr. 100
gnocchi di patate	gr. 220
pane	gr. 100
carne	gr. 120
pesce	gr. 150
formaggio	gr. 80
prosciutto	gr. 60
verdura cruda	gr. 150
verdura cotta	gr. 200
patate lesse	gr. 230
purè di patate	gr. 240
pomodori in insalata	gr. 150
frutta	gr. 200
olio	gr. 15
grana	gr. 80
Grana per 1° piatto	gr. 10

Yogurt	gr. 125 (porzione)
Gelato	gr. 125 (porzione)
Budino	gr. 125 (porzione)

Struttura del menu (pasto completo).

Primo, secondo, contorno, frutta, pane.

Il menù giornaliero dovrà essere composto da almeno quattro primi e quattro secondi, l'alternativa di almeno due verdure crude e due verdure cotte, pane (bianco o integrale) e un frutto a seconda della stagionalità. In alternativa al 1° e 2° piatto sarà possibile scegliere contorni, bibita, frutta o dessert.

Esclusivamente per i dipendenti del Comprensorio Alto Garda e Ledro il menu sopra indicato deve essere integrato con una bibita ed il caffè.

La preparazione dei pasti avverrà impiegando i tagli di carne e gli ingredienti propri della ricetta a cui si fa riferimento, riportata nei menù esposti. I criteri per la cottura dei cibi possono differire da quelli adottati per le mense scolastiche tenendo salvo il principio dell'uso limitato di grassi e di sale.

I menù dovranno essere formulati sulla base della tabella delle grammature e sottoposti al vaglio dell'Amministrazione comprensoriale secondo scadenze quadrimestrali.

Per la fornitura e presentazione delle pietanze devono essere utilizzate entrambe le linee di self-service disponibili.

Il prezzo fissato non comprende le bevande (dipendenti comprensoriali esclusi), che potranno venire acquistate al prezzo riportato sul listino che deve essere esposto, ben visibile, all'ingresso della mensa e deve riportare il costo pasto completo e la specifica del costo di ogni pietanza.

Devono essere a disposizione dell'utenza delle brocche d'acqua.