

Allegato - Piano alimentare

Sommario	1
CRITERI GENERALI	2
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE A SPECIFICHE MATERIE PRIME	3
LISTA ALIMENTI	4
CARNI	4
PRODOTTI A BASE DI CARNE	5
SELVAGGINA	7
UOVA E PRODOTTI D'UOVO	8
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	8
PRODOTTI ITTICI	12
PESCE CONSERVATO	12
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	13
VERDURE FRESCHE	13
FUNGHI	15
FRUTTA FRESCA ED AGRUMI	15
VERDURA SURGELATA (prodotti orticoli surgelati)	16
LEGUMI	17
CONSERVE DI POMODORO	17
FRUTTA CONSERVATA STABILIZZATA TERMICAMENTE	18
FRUTTA SECCA E/O DISIDRATATA	18
PRODOTTI DA FORNO	18
PASTA	20
FARINE E CEREALI	20
OLI E CONDIMENTI VARI	22
BEVANDE	23
PREPARATI PER BEVANDE	23
ALIMENTI CONSERVATI	24
CONFETTURE E MARMELLATE	24
CREMA DI NOCCIOLA	24
MIELE	25
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI	25
PREPARATO PER BUDINO	25
ALTRI ALIMENTI	25
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	26
PARTICOLARI PROGETTI ALIMENTARI	26

CRITERI GENERALI

Nell'ottica di operare per la sostenibilità ambientale dei consumi e quindi di evitare prodotti che necessitino lunghi trasferimenti, l'impresa nell'approvvigionamento delle materie prime deve dare preferenza ai prodotti trentini; nel caso in cui i prodotti trentini non siano disponibili la scelta, in ordine di opzione, deve riguardare i prodotti "locali", quindi nazionali ed infine comunitari. I prodotti extracomunitari sono ammessi solo per motivi connessi alla peculiarità degli stessi (es. ananas e simili).

La produzione, il confezionamento, il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari di cui al presente capitolato devono essere conformi a quanto previsto dal pacchetto igiene, nella Legge n. 283/62 e nel Decreto del Presidente della Repubblica n. 327/80.

Devono pure essere rispettate le norme d'igiene previste nel Piano di Autocontrollo, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 del 29/03/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e dalla normativa della Provincia Autonoma di Trento (Delibera n. 1755 del 01/09/2006). Gli alimenti finiti, le materie prime e gli ingredienti utilizzati devono rispettare il Regolamento CE n. 2073/2005 in materia di sicurezza alimentare e di igiene del processo (criteri microbiologici) e il Regolamento EU 1169/2011; devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

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

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

Gli alimenti surgelati devono rientrare nelle norme previste dal Decreto Legislativo 27/01/92 n° 110.

Non sono ammesse forniture di alimenti derivati da organismi geneticamente modificati.

Dovrà essere rispettato quanto previsto dal Regolamento UE 2023/915 e successive modificazioni e integrazioni in merito ai tenori massimi di contaminanti negli alimenti.

Gli alimenti non devono avere subito trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti atti ad accelerare o ritardare la maturazione od a favorire le colorazioni e la consistenza dell'alimento; non devono contenere gelatine animali.

Le confezioni e tutti i materiali che entrano in contatto diretto con gli alimenti, devono essere conformi al Regolamento CE n. 1935/2004. Le confezioni ed i materiali non devono in alcun modo indurre alterazioni delle caratteristiche organolettiche negli alimenti contenuti o con i quali siano a contatto.

Gli imballi a perdere o da restituire, devono essere puliti, asciutti, costruiti a regola d'arte in modo tale da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti ed una corretta protezione dagli infestanti esterni. Devono infine essere rispondenti alle caratteristiche igieniche previste dal pacchetto igiene n. 852/2004.

Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere sempre puliti e nuovi. Le eventuali diciture devono essere stampate sulla parte non a contatto con il prodotto.

L'impiego di additivi deve essere conforme al Decreto Ministeriale 27/02/1996 n. 209 e successivi aggiornamenti. L'impiego degli aromi deve essere invece conforme al Decreto Legislativo 27/01/1992 n. 111 e successivi aggiornamenti.

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

Tranne i casi particolari specificati nel presente capitolato i prodotti devono essere consegnati in modo che almeno la metà del periodo utile per il consumo (la shelf-life indicata nella scheda tecnica del prodotto) sia usufruibile da parte dell'A.P.S.P.

Tutti i prodotti devono essere trasportati e consegnati nel rispetto delle norme igieniche previste dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/1983 (in particolare per quello che riguarda le temperature di trasporto in funzione del tipo di alimento), nonché dal pacchetto igiene e dal piano di autocontrollo che deve essere predisposto dal trasportatore e dalla ditta che riceve la merce.

Tutti i prodotti, compresi il latte ed il pane, devono essere consegnati con modalità prestabilite (orario, frequenze, tipo di imballo ecc.) nel rispetto di una procedura concordata con la Dietista delle A.P.S.P.

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

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

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

Entro sette giorni la ditta effettua una proposta di sostituzione del prodotto contestato. Tale procedura deve essere reiterata fino alla individuazione di un prodotto consono.

L'A.P.S.P. si riserva la facoltà di effettuare delle analisi chimiche e/o microbiologiche a campione o per particolari necessità (prodotto ipotizzato non conforme). Le relative spese sono a carico dell'impresa aggiudicataria in caso di esito negativo.

Gli eventuali alimenti biologici, devono essere conformi ai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e devono essere consegnati nelle quantità richieste, contenute in confezioni chiuse, non manomissibili, munite di etichetta, nella quale, oltre a quanto previsto dal Decreto Legislativo 109/92, deve figurare:

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

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE A SPECIFICHE MATERIE PRIME

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

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi, in materia di etichettatura, a quanto stabilito dal Decreto Legislativo n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche, come il Decreto Legislativo n. 181/2003; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Le indicazioni relative alla dichiarazione della quantità degli ingredienti caratterizzanti (quid) dovranno essere conformi alla Circolare del Ministero dell'industria n. 165 del 31/03/2000.

La presenza di allergeni deve essere dichiarata come richiesto dal Decreto Legislativo 114/06 e dal Decreto Legislativo 178/07 e successive modifiche e dal Regolamento. (EU) 1169/2011.

L'etichettatura nutrizionale deve essere conforme al Decreto Legislativo n. 77/1993.

Per i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si deve fare riferimento al Decreto Legislativo n. 111/1992.

Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (claims) si devono rispettare le norme riportate nel Regolamento CE n. 1924/2006.

Devono essere rispettati i CAM in esecuzione del Decreto Ministeriale Ambiente del 10/03/2020 e relativi allegati.

LISTA ALIMENTI

La lista di alimenti che segue è da ritenersi non esaustiva, pertanto possono essere richiesti anche prodotti non indicati. È data, infatti, facoltà all'A.P.S.P. richiedere all'impresa appaltatrice l'acquisto e la Lavorazione di altri alimenti necessari alla preparazione di pietanze previste dai menù senza spese aggiuntive da parte dell'A.P.S.P.

CARNI

Deveono provenire:

- **per almeno il 7,5% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;**
- **per almeno il 12,5 % da prodotti Igp e Dop, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino");**
- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

Tutte le carni, bovine, suine, ovo-caprine, equine, avicunicole devono essere prodotte (macellate), sezionate e depositate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. Le carni confezionate devono essere etichettate secondo la normativa vigente; le etichette devono essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana. Le carni devono essere sgrassate, non si possono utilizzare carni macinate preconfezionate. La ditta aggiudicataria deve garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti OGM (entro i limiti previsti per legge) fornendo, a richiesta, documentazione che ne dia evidenza. Tutta la carne di pollo utilizzata deve essere certificata biologica.

Carni bovine

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

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

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

Singoli tagli devono essere di tipo anatomico, forniti ben sgrassati e con esportazione delle cartilagini, dei frammenti di ossa, delle linfoghiandole, dei grossi nervi e vasi superficiali, delle grosse fasce aponeurotiche. Non possono essere fornite carni macinate. All'utilizzo lo scarto, costituito da grasso connettivo di copertura e liquido trasudato, non deve essere superiore al 3%. Le carni devono essere adeguatamente frollate e macellate da non meno di sette giorni. Le carni richieste devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 (due) anni categoria A ed essere classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e per lo stato di ingrassamento 2 (due).

Si richiede che il fornitore dichiari la conformità ai requisiti sopra esposti. Le carni di vitellone devono presentarsi di colore rosso-rosa, una consistenza pastosa, una grana fine e una tessitura compatta. Il grasso della muscolatura deve essere di colore bianco e deve presentare le venature e la marezzatura.

Carni di vitello

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

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

- spalla;
- coscia tagli (fesa, sottofesa, noce, scamone, girello, campanello);
- sottospalla, petto;
- lombata;
- ossobuco;
- fegato.
- tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

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

Carni di suino

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

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

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

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

Carni ovine e caprine

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

- coscia;
- lonza.

Carni avicole

Possono essere richiesti pezzi specifici di anatra, faraona.

Gli animali devono essere allevati nel rispetto del Decreto Legislativo 181/2010.

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

Devono inoltre essere di origine nazionale documentata e certificata, di classe "A" e provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE (Regolamento 853/2004).

Pollo fresco a busto da grammi 900 - 1.200.

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

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

Petto di pollo fresco senz'osso, peso medio grammi 120

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

Petto di pollo fresco refrigerato, senz'osso, privato della pelle. Il petto di pollo deve essere confezionato in vaschette, avvolto da film plastico ben coeso.

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

Coniglio intero nazionale

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

Carne di cavallo

Carne di cavallo allevato e lavorata in stabilimenti con marchio CE. I tagli preferiti sono la coscia, il filetto, lo scamone ed il girello. Deve essere consegnato in confezioni sotto vuoto con una vita commerciale di almeno 30 giorni.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Devono provenire:

- **per almeno il 7,5% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;**
- **per almeno il 12,5 % da prodotti Igp e Dop, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino");**
- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

Gli alimenti sotto elencati devono provenire da stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale dotati di numero di riconoscimento comunitario.

La materia prima (carni) deve essere prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. E' consentito l'impiego degli additivi nelle dosi previsti dal Decreto Ministeriale 27/02/1996 n. 209. Devono essere conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

Insaccato fresco o stagionato di puro suino o suino-bovino(pasta di lucanica o lucanica)

Prodotto secondo tradizione trentina. (luganega)

Prosciutto cotto I.G.P.

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

Prosciutto crudo disossato (sottovuoto)

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge n. 26/1990, e dal Decreto Ministeriale 15/02/1993 n. 253 relativi alla tutela della denominazione di origine.

Vi deve essere un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose. Il prodotto deve essere contrassegnato con la denominazione "Prosciutto di Parma" o con la denominazione "Prosciutto di San Daniele" secondo le norme per i prodotti a denominazione di origine.

Stagionatura minima 14 mesi.

Speck intero I.G.P.

Deve essere preparato con cosce suine fresche adeguatamente disossate e rifilate secondo buona tecnica industriale, stagionatura minima di 4 mesi. Il prodotto non deve presentare un sapore eccessivamente affumicato.

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

Mortadella di puro suino I.G.P.

Deve essere senza polifosfati aggiunti, di prima qualità, forma cilindrica, calibro 20 - 22 cm, lavorata secondo buona tecnica industriale; deve contenere non più del 30% di grasso duro di suino (lardelli) con esclusione

di parti tendinee e cartilaginose; le proteine devono essere come minimo pari al 14,5%; il collagene al massimo 2,6%, sale e droghe in giusta proporzione.

Salame tipo Milano

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

Salsicce e salamelle fresche

Devono essere di puro suino. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Pancetta affumicata tesa

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

Cotechino precotto

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

Carne salada fesa di manzo salmistrata

Lingua salmistrata di bovino adulto (confezione singola sottovuoto)

Würstel (senza pelle)

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

Coppa di suino stagionata IGP

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

Bresaola IGP

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Lo strato lipidico dovrà essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore dovrà essere rosso scuro tipico. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Il prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP) derivato dalle cosce di manzo o vitellone, deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Prodotto di odore e sapore tipico, realizzato secondo buona tecnica industriale. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore deve essere rosso rubino. Il processo di stagionatura non

deve essere inferiore a 30 giorni. Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

SELVAGGINA

Possono essere richiesti:

- polpa di cervo;
- cinghiale;
- capriolo;

UOVA E PRODOTTI D'UOVO.

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

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

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

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

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

Potranno essere richiesti:

- intero;
- albume;
- tuorlo.

Per le uova e gli ovoprodotti si richiede una certificazione analitica recente, per la ricerca microbiologica di salmonelle, inibenti, stafilococchi, batteri aerobici, mesofili ed enterobatteri.

Secondo il Regolamento CE n. 2052/2003, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni, sia sulla confezione che sul guscio di ciascun uovo: tipo di allevamento (0 per i prodotti biologici, 1 per allevamento all'aperto, 2 per allevamento a terra, 3 per allevamento in gabbia), sigla dello Stato, codice ISTAT del Comune di allevamento, sigla della provincia, numero che identifica l'allevamento.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della

Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio “Qualità Trentino”).

- in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Latte

I tipi di latte vaccino richiesti sono:

- latte fresco pastorizzato intero di alta qualità in cartoni da l. 1 o da l. 0,5;
- latte fresco pastorizzato intero da l. 1 o da l. 0,5;
- parzialmente scremato in cartoni da l. 1 o da l. 0,5;
- latte fresco pastorizzato scremato in cartoni da l. 1 o da l. 0,5;
- latte UHT intero in cartoni da l. 1 o l. 0,5;
- latte UHT parzialmente scremato in cartoni da l. 1 o da l. 0,5;
- latte UHT scremato in cartoni da l. 1 o da l. 0,5;
- latte a ridotto contenuto di lattosio

Il latte utilizzato per le prime colazioni deve essere latte fresco pastorizzato intero (salvo diversa indicazione dietetica), di provenienza trentina, prodotto e confezionato come previsto dalla legge n. 169 del 3/05/89. Il latte fresco deve risultare ai controlli analitici: fosfatasi alcalina negativa, sieroproteine non inferiori al 14%, perossidasi positiva.

Il latte utilizzato per la preparazione dei cibi può essere quello a lunga conservazione intero o magro (UHT), secondo indicazioni dietetiche. Deve provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004. Va utilizzato entro 30 giorni dal confezionamento.

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

Se richiesto dalle A.P.S.P. può essere utilizzato latte in polvere per la preparazione al reparto delle colazioni.

- Latte in polvere: corrispondente alle caratteristiche vigenti in materia.

Yogurt

Sono richiesti gusti diversi per ogni giorno della settimana.

Deve essere preparato con latte pastorizzato. Le confezioni devono essere da 125 grammi e catering. La frutta degli yogurt preparati con detto ingrediente deve essere in purea ben omogenea al coagulo. A richiesta della dietista possono essere utilizzati yogurt con frutta in pezzi.

I tipi di yogurt richiesti sono:

- yogurt intero naturale, alla frutta o gusti diversi (es. caffè, miele ecc.);
- yogurt magro naturale, alla frutta o gusti diversi (es. caffè, miele ecc.).

Gelato

È richiesto in gusti vari con crema o alla frutta in confezioni catering o monodose preconfezionate.

Può essere richiesto anche prodotto artigianalmente con latte fresco pastorizzato.

Formaggi

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

Questi formaggi a denominazione di origine protetta sono di norma tutelati da un proprio consorzio. Il Ministero delle politiche agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere ad uno specifico disciplinare di produzione. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi,

comunque, se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente, è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Per i formaggi a media e lenta maturazione, in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

In generale devono:

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

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

Grana trentino DOP

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

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

Vezzena STG

prodotto soprattutto con latte pastorizzato dai caseifici di fondovalle del Trentino.

Mozzarella STG

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

Latteria trentino

Caciotta

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

Deve provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna. La confezione deve riportare l'autorizzazione del Consorzio.

Il formaggio deve essere grattugiato in giornata. Possono essere utilizzate confezioni monodose da 5 grammi solo per i pasti trasportati in monoporzione e per le diete personalizzate.

Sulla confezione deve essere riportato ogni volta "proviene da forme di DOP".

Asiago pressato in forme DOP

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

Asiago d'allevato DOP (mezzano) in forme, con stagionatura minima di 120 giorni

Fontina DOP

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

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

Italico

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

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

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

Taleggio DOP

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

Crescenza o Stracchino DOP

Formaggio molle, a pasta cruda, prodotto da latte pastorizzato. Grasso minimo 44% sulla sostanza secca. E' gradita la presenza di fermenti lattici.

Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo, il colore deve essere tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

Gorgonzola DOP

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

Deve trattarsi di formaggio gorgonzola:

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

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

Emmenthal

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 45%. Non deve presentare difetti di aspetto, si sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero del latte vaccino. Deve derivare da latte pastorizzato o da latte che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione. Sostanza grassa non superiore al 15% sul tal quale. Confezioni monoporzione da grammi 100 circa e anche confezione catering.

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

Formaggini / omogeneizzato di formaggio

Devono essere privi di polifosfati e coloranti.

Possono essere richiesti anche omogeneizzati di formaggio in confezione di vetro da 80 gr

Formaggio 100% CAPRA

Prodotto con latte intero di capra pastorizzato, in confezioni catering e monoporzione.

Formaggio 100% PECORINO

Prodotto con latte intero di pecora pastorizzato.

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

Prodotti particolari SIMILARI AI LATTICINI

- latte di soia a lunga conservazione;
- latte di riso;

Panna fresca;

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

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

La panna può essere richiesta in mono o multiporzione

Mascarpone

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire:

- ***per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC -Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;***
- ***per almeno il 10% da prodotti Igp, Dop o di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino");***
- ***in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.***

Il pesce deve essere lavorato e depositato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento CE. È data la preferenza al pesce fresco ma, concordemente con la dietista e per motivate ragioni, può essere fornito pure pesce congelato o surgelato Il pesce fresco deve appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A.

Sono richiesti i seguenti tipi di pesce:

- filetto di trota salmonata, filetto di trota o hamburger di trota. I filetti, devono essere preparati entro le 24 ore antecedenti la consegna. La data di preparazione deve essere indicata sul documento di consegna;
- tonno e sgombro fresco nazionali;
- baccalà bagnato;
- platessa, cernia, persico, pesce spada, smeriglio, salmone, branzino, orata, dentice, S.Pietro, halibut, palombo, nasello in filetti senza spina, spellati, perfettamente deliscati, in pezzatura da porzione al netto della glassatura;
- seppie, polpo, calamari;

secondo il Regolamento CE n. 104/2000 per il pesce, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni: se il pesce è fresco, congelato o scongelato, se è pesce d'allevamento o pescato in mare o in fiumi o in laghi, la provenienza o la zona di cattura.

PESCE CONSERVATO

Devono provenire:

- ***per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;***
- ***per almeno il 10% da prodotti Igp, Dop o di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino");***
- ***in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.***
- filetti di alici all'olio di oliva;
- gamberetti liofilizzati;
- tonno al naturale. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte e confezione monoporzione da 80 gr al netto sgocciolato;

- tonno all'olio d'oliva in confezione a strappo. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte (confezione monoporzione da 80 gr. al netto sgocciolato, salvo che per le preparazioni per le quali è possibile l'acquisto di confezioni catering). Si richiede un tonno di qualità: deve essere di gusto delicato, compatto e non sbriciolato, di colore rosato uniforme senza macchie scure, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva;
- filetti di sgombro all'olio di oliva (confezione catering; il peso si riferisce al prodotto netto) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte; caratteristiche merceologiche come al punto precedente.
- misto mare per primi piatti a base di totani, cozze, vongole, gamberi;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Devono provenire:

- **per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;** - **per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio. Marchio "Qualità Trentino").**

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

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

Caratteristiche generali.

Tutte le verdure da consumarsi crude o cotte devono essere fresche e di stagione (escluse le deroghe autorizzate). L'eventuale uso di prodotti ortofrutticoli surgelati (diversi da quelli previsti) deve essere preventivamente autorizzato dalla dietista dell'A.P.S.P.

Tutta la frutta e la verdura deve essere fornita con caratteristiche e pezzatura adatta all'uso in ambiente ospedaliero, in particolare deve:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permetta una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno del consumo;
- essere conforme alle norme di qualità dettate dai regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi, stabiliti per le varie classificazioni extra e prima.

I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere ai requisiti di buona qualità. I prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità.

Tutti i prodotti devono pervenire in imballi muniti di etichetta ben visibile, leggibile e indelebile e originale; è vietato l'uso d'imballi riciclati.

Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono:

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

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

VERDURE FRESCHE

Devono provenire:

- **per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;** - per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino").**

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

Sono richieste forniture almeno bisettimanali. Si prevede di utilizzare i seguenti prodotti:

- Aglio - prodotto sciolto, allo stato fresco o semisecco o secco;
- Basilico;
- Asparagi;
- Biete in cespi, con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorifero, né sabbia o terriccio;
- Broccoli: (cavoli, broccoli, cavoli calabresi). Le infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà;
- Carote senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose;
- Cavolfiori, Cavoli cappucci, Cime di rapa, Cavolini di Bruxelles, Cavoli verza;
- Carciofi, catalogna, cetrioli, cipolle gialle, finocchi, peperoni, porri, rapanelli, sedani da coste, sedano rapa, zucca;
- Insalate, lattughe, indivie, radicchi, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia primaverile, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variato bianco. Dovranno essere turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare;
- Melanzane. E' richiesto che siano munite del peduncolo, che siano giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- Patate comuni. Devono essere intere, si selezione accurata, sane e prive di residui terrosi sia aderenti che sciolte nei sacchi, odori anomali, lesioni da insetti od animali, abrasioni da traumatismi. Non dovranno presentare tracce di germogliazione, sia incipiente che in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non devono manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non sono comunque accettate patate con muffe, marciume od affette da rogna nera, con segni di rachitismo od atrofia; non devono aver subito il trattamento antigermoglio;
- Pomodori per insalata (nelle forme tonde o costolute o pomodorini). Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- Prezzemolo. non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro;
- Rape rosse cotte in buste sottovuoto;
- Zucchine la pezzatura deve essere tra 100 e 200 grammi fatta eccezione per il prodotto utilizzato da proporre per eventuali ripieni.

NB! Per esigenze di varietà nella verdura cotta è consentito l'uso dei seguenti prodotti surgelati:

- carciofi cuore;
- fondi di carciofo senza spine;
- cipolline borettane;
- fagiolini finissimi senza filo;
- taccole senza filo;
- pisellini finissimi;
- scorzonera;
- spinaci;
- patate novelle;
- carote baby;
- cavolini di bruxelles.

Il giudizio sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli, grado di maturazione, aspetto e porzionatura è ad insindacabile giudizio dei responsabili delle A.P.S.P.

La ditta provvede immediatamente a sostituire gli ortofrutticoli non idonei e individuare altro prodotto entro sette giorni.

FUNGHI

I funghi delle diverse varietà (porcini, finferli, champignon, ecc.) devono essere preferibilmente freschi o secchi. I funghi porcini secchi devono essere di categoria Extra, in base al Decreto Ministeriale 09/10/1998.

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

Devono provenire:

- **per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; - per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino").**

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.** La frutta è proposta sempre accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature.

La frutta fresca deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere esente di difetti esterni visibili sull'epicarpo e/o interni come quelli della polpa che siano indicazione di prodotto avariato o che si sta degradando;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo;
- essere pulita, priva di terra o terriccio, intera, esente da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- non deve presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- non deve aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o chimici atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;

Sono da privilegiare i prodotti stagionali.

Di seguito alcuni prodotti richiesti (elenco non esaustivo):

- **Albicocche** - devono essere senza peduncolo;

- **Banane** - devono essere integre ed avere raggiunto il giusto grado di maturazione, non devono presentare colorazione verde o scura;
- **Ananas** - giusto grado di maturazione;
- **Arance** devono avere un contenuto minimo di succo del 35%, non devono essere trattate con difenile;
- **Mandarini, mandaranci e clementine** devono essere privi di semi e avere un contenuto minimo di succo del 40%; diametro da 54 a 64 mm; non devono essere trattate con Imidiazil o ceranti;
- **Ciliegie**;
- **Fragole**;
- **Kiwi**;
- **Cachi** - produzione autunnale; dovranno essere maturi, a superficie tesa-elastica, di colore arancione-rosa con buccia integra, devono conservare il loro calice, non devono presentare difetti o odori impropri;
- **Limoni**;
- **Mele**- devono essere di almeno tre varietà differenti (Golden, Delicious, Stark, Gala.....);
- **Meloni**;
- **Pere** - sono richieste sia nei mesi estivi che autunnali. Devono essere di almeno tre varietà diverse (Kaiser, Abate, Williams, Conference,.....);
- **Pesche a pasta bianca o gialla** - si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero;
- Pompelmi gialli o rosa;
- **Susine nere e gialle**- devono essere proposte senza peduncolo;
- **Uva bianca e nera da tavola** - deve essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini devono essere ben saldi al proprio grappolo e dolci.

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

Può essere utilizzata frutta diversamente conservata solo previa autorizzazione dalla dietista dell'A.P.S.P.

VERDURA SURGELATA (prodotti orticoli surgelati)

Devono provenire:

- **per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;** - **per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino").**

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

Fermo restando che la priorità rimane all'utilizzo del prodotto fresco, le varietà surgelate devono essere acquistate in confezioni originali e sigillate. Sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

Gli ortaggi e le verdure devono avere le caratteristiche organolettiche confrontabili con quelle del prodotto fresco di buona qualità. L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.

Le tipologie consentite possono essere:

- carciofi cuore;
- fondi di carciofo senza spine;
- cipolline borettane;

- fagiolini finissimi senza filo;
- taccole senza filo;
- pisellini finissimi;
- scorzonera;
- spinaci;
- patate novelle;
- carote baby;
- cavolini di bruxelles.

LEGUMI

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi; - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

I legumi possono essere richiesti secchi, freschi o surgelati all'origine; sono esclusi i prodotti in scatola. Essi devono essere uniformemente essiccati ed essere di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipici di un buon prodotto.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla legislazione vigente.

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

CONSERVE DI POMODORO

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi; - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- **in ogni caso, per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Devono essere senza conservanti o additivi aggiunti, di produzione e lavorazione nazionale.

Sono richiesti i seguenti prodotti:

- doppio concentrato di pomodoro (anche confezione catering);
- pomodori pelati (anche confezione catering). I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma dei frutti Allegato 2 - Piano alimentare 22 fresco;
- polpa di pomodoro (anche confezione catering). Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee;
- passata di pomodoro. Deve essere ottenuta da frutti perfettamente maturi, in buono stato di conservazione, possono essere aromatizzati esclusivamente con basilico. Devono presentarsi di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi. La passata deve essere cremosa, densa, della giusta acidità, con assenza di bucce e semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo;
- pomodori essiccati in olio extravergine di oliva.

FRUTTA CONSERVATA STABILIZZATA TERMICAMENTE

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi; - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Composta di mele o altra frutta cotta a pezzi (senza aggiunta di zuccheri e conservanti) monodose da gr. 125 circa

FRUTTA SECCA E/O DISIDRATATA

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

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

La frutta secca non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali, salvo diversa richiesta dell'A.P.S.P. Devono essere assenti muffe e corpi estranei.

PRODOTTI DA FORNO

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Pane

Il pane deve essere conforme alle disposizioni previste dalla Legge 04/07/1967 n. 580.

Il pane deve:

- essere prodotto in pezzi da 40-50 gr.;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- essere fresco (non rafferma) prodotto e consegnato in giornata.
- presentare una crosta friabile ed omogenea;
- avere la mollica asciutta, spugnosa ed elastica;
- l'impasto del pane deve risultare privo di "grumi" di farina o lievito o grasso aggiunto.

Possono essere richiesti tipi di pane diverso:

- pane multicereali con: farina tipo "0" di grano tenero, farina di mais, farina di soia integrale, farina di avena, farina di segala, farina di orzo, olio extra-vergine di oliva;
- pane integrale;
- pane tipo "0" allo strutto;
- pane al latte;
- pane tipo "0" all'olio di oliva;
- pane tipo "0" allo strutto senza sale aggiunto.

NB: tutti i tipi di pane sopraelencati possono essere richiesti anche in confezioni chiuse per monoporzione (2 pezzi cad., circa 80/100 gr complessivi) utilizzate soprattutto per il pasto trasportato.

Fette biscottate non zuccherate

Devono essere prodotte con farina tipo "0" o integrale, senza conservanti, in monoporzione (da due fette) per complessivi grammi 15 circa. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore, devono dimostrarne la freschezza. Il tenore massimo in umidità dovrà essere del 7%.

L'olio utilizzato deve essere vegetale non idrogenato preferibilmente olio extravergine di oliva.

Fette biscottate integrali

Pane grattugiato e pancarré

Il pane deve essere in confezioni originali, sigillate ed etichettate.

Il pancarré deve essere confezionato in sacchetti idonei alla protezione da insudiciamento, inquinamento e umidità. Il pancarré può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe e per il confezionamento di tramezzini.

Grissini monoporzione

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

Biscotti

Sono richiesti biscotti secchi (con circa il 10% di grassi) in confezione singola da due/tre biscotti o catering. Sono preferibili i biscotti prodotti con burro o olii vegetali tipo olio extravergine di oliva, arachide, girasole o mais. La farina impiegata può essere quella di tipo "0" o di tipo integrale;

Krapfen e Croissant

Sono richiesti prodotti a perfetta lievitazione e cottura freschi consegnati in giornata o surgelati, previa autorizzazione della dietista. Devono essere prodotti con farine di grano tenero "0" e "00" o integrali ed esenti da additivi chimici, dolcificati solo con zucchero o miele. E' vietato l'impiego di oli e grassi idrogenati.

PASTA

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Pasta di semola di grano duro e/o integrale

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola e ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

È conferita in confezioni catering e deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Deve essere priva di farine estranee, di coloranti e altre sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Il prodotto oggetto della fornitura dovrà essere consegnato in confezioni originali chiuse.

I tipi richiesti sono i seguenti:

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

Paste speciali con o senza ripieno

La pasta con ripieno deve essere preferibilmente prodotta artigianalmente e in giornata o il giorno antecedente il consumo ma, concordemente con la dietista, può essere utilizzata anche quella surgelata o secca. Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il

ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti.

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

Gnocchi

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

FARINE E CEREALI

Devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio "Qualità Trentino")**.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

A richiesta della dietista si utilizzano cereali di tipo integrale per i quali è necessario orientarsi all'utilizzo del prodotto di coltivazione biologica.

Saranno richieste confezioni varie di:

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

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immersione in acqua bollente, senza che i chicchi subiscano eccessiva alterazione di forma. I tipi di riso sopra citati dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi 325/58 e 586/62 e successive modificazioni e integrazioni.

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

Il numero di difetti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Le confezioni devono essere pulite e integre.

Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti, insalate di riso, minestre).

Farine di cereali

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

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

Sono richieste confezioni varie di:

- farina di granoturco. La farina di granoturco non deve aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici e deve essere priva di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione;
- farina di grano tenero tipo “0” o “00”. Deve essere di grano tenero, del tipo “0” oppure “00”, a seconda delle richieste, non deve contenere più del 14,5% di acqua. Deve essere conforme alle disposizioni di legge ed in particolare a quelle previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580;
- semola di grano duro per semolino in brodo;
- fiocchi di cereali di mais o di avena. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l’odore il sapore ed il colore devono essere tali da indicare la freschezza del prodotto. Si richiede etichetta nutrizionale;
- fecola;
- crema di riso.

OLI E CONDIMENTI VARI

Olio extra vergine di oliva .

Deve provenire:

- ***per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;***
- ***per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio Marchio “Qualità Trentino”).***
- ***in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.***

Confezionato in bottiglie di vetro scuro o latta non di plastica o in contenitori a perdere. Oltre alla confezione catering deve essere prevista la bottiglia da 200-300 ml (di coltivazione biologica) per il servizio al tavolo e la bustina monoporzione per i pasti trasportati. In particolare, l’olio deve contenere non più dello 0,8 % in peso di acidità, espressa in acido oleico. Deve essere indicata in etichetta la provenienza. Deve essere di produzione e provenienza nazionale. Le sue caratteristiche chimico fisiche sono quelle previste dal Regolamento CE n. 1429/92 e successive modifiche.

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

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

Per il pasto trasportato monoporzione può essere richiesto l’uso di condimenti in monodose contenuti in un’unica confezione. Es: olio e limone, olio e aceto, olio e aceto bianco, eccetera.

Olio di semi di arachide o mais utilizzato per eventuali frittture o altre preparazioni concordate con l’A.P.S.P.

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

Burro

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

Si utilizza per confezionare piatti per i quali il suo uso sia previsto, in ogni caso da usare crudo o appena fuso (mai fritto). Deve avere un contenuto in materia grassa superiore all’80%. Deve essere consegnato fresco e

non sottoposto a congelamento. Deve essere consegnato esclusivamente preparato in confezioni originali intere, contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi.

Il burro deve essere consegnato in grammatura tale da poter essere consumato totalmente in giornata; possono essere richieste anche le monoporzioni da 10-15 grammi. La data di scadenza deve essere superiore ai due mesi rispetto alla consegna.

Aceto di vino bianco aceto di mele

La sua acidità totale, espressa in acido acetico, deve essere compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri, l'alcool etilico non superiore al 4% in volume. Oltre alla confezione catering deve essere prevista la bottiglia da 250-300 ml per il servizio al tavolo e la confezione monodose per il servizio pasti esterni o eventuali diete.

Aceto balsamico

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

BEVANDE

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Acqua

Per il consumo interno va privilegiata l'acqua di rete; deve essere proposta in contenitori adeguati al tipo di utenza quindi con tappo, con o senza beccuccio, infrangibili, lavabili in lavastoviglie, di capienza varia partendo dal ½ litro.

Per il servizio al tavolo l'acqua deve essere servita in brocche di dimensioni variabili, infrangibili, con coperchio, lavabili in lavastoviglie.

Può essere richiesta acqua frizzante e naturale in bottiglie di plastica da 0,5;

L'acqua naturale o frizzante in bottiglia da tavola deve essere di sorgente, batteriologicamente pura, priva di contaminanti, limpida e brillante, con medio contenuto salino da concordare con i responsabili dell'A.P.S.P. Su richiesta dell'A.P.S.P. possono essere utilizzate anche bottiglie in altro materiale.

Succhi di frutta e altre bevande

Il succo di mela puro o mescolato con altri frutti deve essere ottenuto da succo naturale, concentrato o purea di frutta; il succo e/o purea di frutta è pari al 100%.

Eventuali altri succhi di frutta devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta senza zuccheri aggiunti; il tenore minimo di succo e/o in purea è pari al 40-50% di frutta. Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti artificiali, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate. Devono essere fornite nei gusti: pesca, pera, albicocca, ananas, arancia, fragola, pompelmo, ecc...

Gli unici additivi consentiti sono: acidificante acido citrico e antiossidante acido ascorbico.

Il confezionamento può essere in bottiglia o tetra pack multi o monodose.

Sciroppi concentrati dovranno essere disponibili in più gusti.

Bibita analcolica naturale o frizzante in bottiglia in vari formati da 10 a 150 cl.

Vino bianco – vino rosso

Vino da tavola in bottiglie di vetro da litri uno, di gradazione alcolica non inferiore a 11% volumetrico per il vino rosso e 11% volumetrico per il vino bianco.

NB! Il contenuto di anidride solforosa totale non deve superare i 100 mg/l, sia per il vino rosso che per il vino bianco.

Vino da pasto in bottiglia da 7/10 e vino spumante (metodo fermentazione in bottiglia) per occasioni varie. Può essere richiesta la fornitura di vino stagionale (vino novello).

PREPARATI PER BEVANDE

Camomilla:

- in buste filtro, doppio involucro monodose da grammi 1,3 o confezioni da 20 grammi circa;
- sfusa in fiore

Orzo:

- macinato;
- orzo solubile istantaneo;
- orzo tostato solubile.

The nero e/o aromatizzato:

- deinato nero o aromatizzato in busta filtro, doppio involucro, monodose grammi 1,3 circa;
- classico in buste filtro, doppio involucro monodose da grammi 1,3 o in confezione da 20 grammi circa;

Infusi vegetali in bustine filtro, doppio involucro, monodose di circa grammi 1,3 o in confezione da 20 gr circa:

- carcadé;
- melissa;
- finocchio;
- frutti vari (melograno, frutti di bosco, rosa canina, ecc...);
- altri gusti; (tè verde, gelsomino, ecc...)
- tisane e infusi di varia natura.

Caffè macinato anche decaffeinato da preparare con la moka

Caffè solubile.

Preparati solubili per erogatori bevande calde/ fredde

I prodotti solubili forniti devono essere in osservanza della normativa CE, non contenere additivi e aromi provenienti da OGM:

- estratto solubile di Camomilla con fruttosio o senza zucchero;
- estratto solubile di Thè con fruttosio o senza zucchero;
- preparato solubile per prima colazione miscela al 70% di caffè con fruttosio o senza zucchero;
- latte condensato;
- succo di frutta senza zuccheri aggiunti.

Sciroppi

Sciroppi di vari gusti; potranno essere richiesti anche in versione senza zucchero o a ridotto contenuto calorico.

ALIMENTI CONSERVATI

Possono essere richiesti i seguenti prodotti:

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

CONFETTURE E MARMELLATE

Devono essere del tipo extra cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta.

E' prevista la fornitura di confettura e marmellata di frutta di vario tipo (ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 08/6/82 n. 401); derivata da albicocche, pesche, mirtilli, frutti di bosco, prugne e arance. Tutti i tipi di confettura e marmellata devono risultare costituiti prevalentemente da frutta intera od in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Le confezioni devono essere monodose da 25 grammi circa e catering e comunque devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

CREMA DI NOCCIOLA

Le confezioni devono essere in confezioni catering e di produzione nazionale oppure in monoporzione da 25 grammi circa.

Il prodotto non deve essere sottoposto a processi chimici, non deve contenere additivi, né coloranti, né aromi artificiali. Deve essere prodotta con nocciole di origine nazionale, e non contenere olio di palma e grassi idrogenati, né aromi, conservanti e coloranti.

MIELE

Il prodotto deve avere le caratteristiche previste dalle leggi 753/82, 428/90 e D.Lgs109/92.

Le confezioni devono essere di tipo catering e di produzione nazionale oppure in monoporzione da 25 gr circa.

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

Sono previste le seguenti forniture:

- **Zucchero semolato**, a norma Legge n. 139 del 31/03/80. Si richiede zucchero bianco raffinato in confezioni originali da 1 o 2 kg e/o bustine da 10g circa;
- **Zucchero a velo** buste da gr 125 o 200 circa;
- Zucchero vanigliato;
- Zucchero di canna;
- Fruttosio;
- **Dolcificanti artificiali** tipo aspartame, acesulfame.

PREPARATO PER BUDINO

Previa autorizzazione da parte della Dietista delle A.P.S.P. potranno essere utilizzati prodotti premiscelati in polvere. Si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte fresco o UHT ed, eventualmente, zucchero. Possono essere richiesti anche preparati con fruttosio. Il semilavorato non deve contenere additivi conservanti né coloranti artificiali.

ALTRI ALIMENTI

I tipi richiesti sono i seguenti.

- marsala secco cl. 75;
- succo di limone;
- aceto di mela;
- bicarbonato di sodio purissimo, in polvere;
- senape in confezione catering e/o in bustine monodose;
- maionese in bustine monodose;
- latte condensato prodotto fresco nella cucina dell'A.P.S.P. e consumato in giornata;
- ketchup e senape in confezione catering e/o in bustine monodose;
- zafferano;
- cannella macinata;
- chiodi di garofano;
- noce moscata macinata;
- origano foglie;
- paprika dolce;
- pepe nero macinato;
- cumino;

- sale fino e grosso deve essere pulito, esente da impurità, contaminazioni di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale. Per l'utilizzo a crudo è richiesto sale iodurato/iodato;
- cioccolato, cacao dolce o amaro, vaniglia, creme caramel;
- vanillina pura gr. 0,5;
- lievito birra essiccato bustine da gr.10;
- lievito vanigliato bustina;
- cioccolatine al latte con ripieno di latte del peso di 10 – 15 gr. cadauna;
- pandoro;
- panettone;
- colombe senza grassi vegetali;
- biscotti al cioccolato o farciti;
- prodotti dolci da forno confezionati preferibilmente all'olio extravergine di oliva o burro;
- lievito per torte;
- sostanze aromatiche liofilizzate secche in vasetti;

NB: la maionese utilizzata quale ingrediente per le preparazioni giornaliere deve essere prodotta fresca nella cucina dell'A.P.S.P. con: tuorlo da uova extra fresche, olio di semi, sale, succo di limone,

PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Prodotti garantiti senza glutine specifici per celiachia (pasta, pane, dolci....)

Prodotti specifici per persone diabetiche (dolci preparati con dolcificante, marmellate monodose, ecc.).

Omogeneizzati di carne, formaggio, frutta e verdura. Non è previsto l'impiego di nessun additivo conservante.

I tipi previsti sono:

- pollo, vitello, manzo, coniglio, agnello, pesce, mela, pera, frutta mista, prugna;
- verdure miste.

NB: gli omogeneizzati di formaggio devono essere senza polifosfati e sali di fusione. Il contenuto su 100 gr di prodotto deve prevedere: calcio mg 65, sodio non superiore a 0,5 gr, il sale non deve essere superiore al grammo.

Liofilizzati

I tipi previsti di liofilizzati sono:

- agnello;
- coniglio;
- pollo;
- tacchino;
- vitello.

Potranno essere richieste per preparazioni particolari specifici prodotti tipo: colla di pesce, agar agar, carruba, eccetera.

Prodotti da forno particolari

- biscotti senza lattosio;
- biscotti per diabetici;
- biscotti tipo Plasmon;

PARTICOLARI PROGETTI ALIMENTARI

L'aggiudicatario deve seguire dei progetti alimentari (proposti in sede di offerta e sviluppati nel corso dell'esecuzione del contratto in accordo con la dietista dell'A.P.S.P.), dedicati ai pazienti fragili nel rispetto delle seguenti linee guida:

- fornire ai residenti un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione e il confezionamento di cibo che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- realizzare un progetto nutrizionale e dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli residenti;

- applicazione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti, degli allergeni fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- attenzione alla piacevolezza del menu proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- nella preparazione dei piatti previsti dal menù, l'impresa può avvalersi anche di prodotti già pronti;
- garantire l'appetibilità e la buona presentazione di tutti i piatti previsti dai menu nonché dalle diete del piano dietetico e/o personalizzate;
- preferire prodotti di origine naturale, in grado di mantenere forma e caratteristiche di consistenza (mousse, flan, paté) e in grado di soddisfare le diverse richieste (liquide, semiliquide, eccetera).

In particolare devono essere sviluppati i seguenti progetti prevedendo, in collaborazione con i responsabili dell'A.P.S.P., il potenziamento della giornata alimentare e dei menù attraverso un maggior apporto calorico e di fibre, scegliendo piatti della tradizione locale e l'uso di alimenti che permettano di stimolare i sensi:

- 1. Progetto alimentare per ospiti con grave disfagia;**
- 2. Progetto alimentare per ospiti affetti da demenza** (ad esempio Alzheimer);
- 3. Progetto alimentare per ospiti in stato di grave fragilità (utenti con disagio** psichiatrico, utenti nel periodo di **fine vita**, altro); si prevedono in particolare soluzioni personalizzate con l'utilizzo di prodotti particolari quali brioches, marmellate, burri, yogurt, ghiaccioli etc;
- 4. Progetto prevenzione della stipsi:** attraverso diete che prevedano un introito di fibra adeguato o utilizzando specifici fermenti o alimenti particolari.
- 5. Progetto alimentare di dieta iperproteica per ospiti con lesioni da decubito.**

I progetti vengono attuati per ogni specifico utente, personalizzando la dieta; sono attivati con richiesta formale dalla dietista dell'A.P.S.P.