



## CAPITOLATO SPECIALE FORNITURA ALIMENTARE

### Art. 1 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari (Sostenibilità e Qualità)

1. **Conformità Normativa:** Tutte le derrate devono essere conformi alle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (Reg. CE 852/2004 e 178/2002) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva e forniture alimentari.
2. **Obiettivi "Green" e Biologico:** Per favorire la sostenibilità e la salute degli studenti, la fornitura deve rispettare le seguenti quote minime:
  - **Biologico (almeno il 50%):** Almeno il 50% in valore dei prodotti ortofrutticoli, cereali, legumi e uova deve provenire da agricoltura biologica certificata (Reg. UE 2018/848).
  - **Filiera Corta e Km 0:** Almeno il 20% dei prodotti deve provenire da "filiera corta" o "prodotto locale" (entro 70 km dall'Istituto o Regione Trentino-Alto Adige).
  - **Qualità Certificata:** Priorità assoluta a prodotti DOP, IGP e STG (es. Trentingrana, Mele Val di Non).
3. **Packaging e Riduzione Plastica:**
  - Divieto di imballaggi monouso in plastica non riciclabile (Direttiva SUP).
  - Obbligo di imballaggi composti da materiale riciclato (almeno il 30%) o completamente compostabile.
  - Incentivazione del sistema "vuoto a rendere" per le bevande in vetro.
4. **Etichettatura:** Oltre ai dati di legge, deve essere chiaramente indicata l'origine della materia prima e la presenza di eventuali allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

### Art. 2 – Caratteristiche tecniche specifiche (Salute e Benessere)

1. **Standard Chimici e Nutrizionali:**
  - **Riduzione Additivi:** I salumi e le carni trasformate devono rispettare i nuovi limiti europei (Reg. UE 2023/2108) per nitriti e nitrati, privilegiando prodotti "naturali" o a basso contenuto di conservanti.
  - **Oli:** L'olio Extravergine d'Oliva (EVO) deve essere esclusivamente di estrazione meccanica a freddo, preferibilmente 100% italiano.
2. **Benessere Animale:** Tutte le carni e i prodotti lattiero-caseari devono provenire da allevamenti che garantiscono standard superiori al minimo di legge, certificati dal Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale (SQNBA). Le uova devono essere esclusivamente di Categoria A provenienti da "allevamento all'aperto" o "biologico".
3. **Prodotti Ittici:** Solo pesce proveniente da pesca sostenibile certificata (MSC/ASC) o acquacoltura biologica, evitando specie a rischio di sovrapesca.
4. **Formati Didattici:** I formati delle confezioni devono essere ottimizzati per l'uso nei laboratori di cucina, bilanciando tra grandi formati (per ridurre gli imballaggi) e formati medi per garantire la freschezza (es. formati da 1kg per farine/riso, 5L per oli).

### Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore (Gestione e Responsabilità Sociale)

1. **Digitalizzazione e Tracciabilità:**
  - L'appaltatore deve garantire l'interscambio dati via API o formato .csv compatibile con i sistemi gestionali dell'Istituto per ogni singola consegna.
  - Ogni bolla deve riportare il "passaporto digitale" del prodotto (lotto, origine, data di produzione).
2. **Lotta allo Spreco Alimentare (Legge Gadda):** L'appaltatore si impegna, d'intesa con l'Istituto, a gestire il ritiro di eventuali eccedenze integre per destinarle a enti caritativi locali in caso di sospensione improvvisa delle attività didattiche.
3. **Logistica Sostenibile:** Le consegne devono essere effettuate con mezzi a basso impatto ambientale (Euro 6D, elettrici o ibridi) per minimizzare le emissioni di CO2 presso la sede scolastica.
4. **Sicurezza e Sostituzione:** Obbligo di ritiro immediato (entro 12 ore) a spese proprie in caso di non conformità organolettica o allerta sanitaria (RASFF). Divieto assoluto di fornitura di prodotti contenenti OGM.
5. **Formazione:** Il fornitore si rende disponibile, se richiesto, a tenere un incontro annuale con gli studenti per illustrare la tracciabilità della filiera dei prodotti forniti.
6. **Certificazioni:** Inserire l'obbligo di certificazione SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale).
7. **Tracciabilità:** Obbligo di indicare in etichetta (e nel documento di trasporto) non solo l'origine, ma anche il codice dell'allevamento e dello stabilimento di macellazione.

8. **Stato fisico:** Specificare se la carne deve essere fresca (mai congelata) o sottovuoto. Per la didattica, è fondamentale definire i tagli (es. "lombo intero con osso" vs "tagli anatomici scelti").
9. **Alimentazione:** Possibilità di richiedere carni provenienti da animali alimentati senza OGM.