



CAPITOLATO SPECIALE FORNITURA ALIMENTARE

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

- 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.
- 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).
- 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.
- 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)

- 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.
- 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".
- Prodotti Ittici:** Solo pesce proveniente da pesca sostenibile certificata (MSC/ASC) o acquacoltura biologica, evitando specie a rischio di sovrapesca.
- 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)

- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Grado di maturazione:** i prodotti devono essere "pronti al consumo" ma non eccessivamente maturi, per permetterne la lavorazione in classe.
- Prodotti di IV Gamma:** devono rispettare la catena del freddo (< 4°C) e avere una "shelf-life" residua di almeno 4-5 giorni.

8. **Monitoraggio della Catena del Freddo:** "L'appaltatore deve garantire, su richiesta, i grafici della temperatura dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna di prodotti deperibili (carne, pesce, IV gamma)".