

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO B

DETTAGLIO QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI

Tutte le materie prime utilizzate nelle preparazioni del pasto devono essere di prima qualità e pienamente rispondenti alle normative di legge.

Saranno da privilegiare prodotti tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

Pane, pasta, cereali, legumi, frutta e verdura devono essere di origine biologica controllata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge. Per quanto riguarda gli altri alimenti, si dovrà tendere quanto più possibile al completo utilizzo di prodotti di origine biologica certificata.

In particolare devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

a) Verdure: devono essere vegetali di stagione, di prima qualità: freschi, puliti, integri, selezionati, giunti a naturale e completa maturazione. Devono essere mondati all'interno della cucina e non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte.

Il menù consente l'uso di fagiolini, piselli e spinaci surgelati secondo le caratteristiche indicate al successivo punto o).

L'uso delle verdure deve essere il più vario possibile.

b) Legumi: devono essere di prima qualità, secchi, integri, privi di impurità, di corpi estranei e confezionati a norma di legge.

c) Frutta: la frutta di stagione deve essere fresca e di prima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Nel menù estivo dovranno essere servite anche ciliegie e fragole.

La fornitura di frutta deve essere il più varia possibile e, ad eccezione delle banane, non è consentito l'impiego di frutti provenienti da paesi stranieri. Le banane devono essere di provenienza "commercio equosolidale".

d) Formaggi: il formaggio deve essere di prima qualità e non presentare il minimo difetto interno od esterno. I formaggi debbono riportare sulla confezione le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (conformemente alle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare su richiesta la documentazione relativa. Non sono ammessi formaggi con additivi aggiunti.

Si precisa che la ricotta ottenuta dal latte vaccino o di pecora deve essere fresca, morbida e di prima qualità.

I formaggi da taglio devono essere del tipo: mozzarella o primo sale e debbono essere forniti con alternanza.

Il formaggio da condimento deve essere "Parmigiano Reggiano", deve possedere il marchio del Consorzio Produttori e contenere una percentuale di grassi sul secco non inferiore al 32%.

e) Latte: il latte per le preparazioni di cucina deve essere latte vaccino fresco intero pastorizzato.

f) Pasta: dovrà essere ottenuta con semolato di grano duro e esente da qualsiasi altro macinato additivo.

Non deve presentare difetti: (macchie, bolle d'aria, spezzature o tagli) ed essere indenne da ogni agente infestante.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze del menù e tenere bene la cottura.

g) Pane: deve essere pane fresco, ben lievitato, ben cotto, del tipo "comune", cosiddetto a lievitazione naturale, senza grassi aggiunti. Deve essere garantito di produzione giornaliera.

h) Grissini: devono essere:

- preconfezionati in piccole unità;
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di olio di oliva

i) Cereali: si richiede l'utilizzo dei seguenti cereali: riso semi lavorato, orzo mondo o orzo pelato, miglio decorticato.

Non devono quindi essere trattati con sostanze non consentite e devono possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non devono presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna.

Devono essere di ottima qualità e tenere bene la cottura.

l) Farina: deve essere di grano tenero setacciata, macinata a pietra.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti e rotture, indenni da infestanti e riportare tutte le dichiarazioni previste dalle norme vigenti.

Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.

m) Olio: l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura, deve essere di tipo extra-vergine di oliva di prima spremitura a freddo di ottima qualità, non deve contenere più dell'1% in peso di acidi espresso in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

L'olio per cottura deve rispondere alle normative vigenti.

n) Uova: devono essere di gallina, fresche, conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Le stesse devono essere fornite di imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette con obbligo delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero del centro di imballaggio, data di imballaggio e di scadenza.

o) Surgelati: devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

In particolare sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Tipo di verdure surgelate: piselli, fagiolini e spinaci.

Tipo di pesce surgelato: filetti di platessa, sogliola e merluzzo. I filetti di pesce devono essere puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

p) Pomodori pelati, in conserva: devono essere di prima qualità, pertanto i pomodori saranno maturi, sani, privi di ogni difetto e presentare il caratteristico colore, odore, sapore del frutto maturo.

Dovranno essere conservati senza ausilio di additivi chimici ed essere confezionati preferibilmente in contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalle vigenti norme.

q) Budino: il budino deve essere confezionato con un preparato industriale conforme alle vigenti norme igienico sanitarie. Per la preparazione del budino si dovrà sciogliere il preparato in latte fresco vaccino pastorizzato, nelle proporzioni di 1 Kg. di prodotto per 5 litri di latte.

r) Carne: la carne di pollo, tacchino, vitellone di età non superiore ai 18 mesi, deve essere fresca, non congelata, di prima qualità, priva di additivi, estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici, disinfettanti) secondo quanto previsto dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare colore o sapore anomali.

Le carni utilizzate devono provenire da allevamento nazionale. In particolare quella di vitellone deve provenire da bovini di razza piemontese di provenienza dal circuito COALVI.

Le carni bianche e rosse dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento UE.

s) Burro: si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato con un tasso lipidico non inferiore all'82%. Non è consentito l'uso di nessun conservante.

L'involucro deve riportare la denominazione del prodotto, il nome del produttore, luogo e data di confezionamento e data di scadenza.

Non deve presentare tracce di alterazione tipo: odore di rancido, alterazioni di colore sulla superficie, crescita di muffa.

t) Yogurt: Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi-liquido ottenuto in seguito a sviluppo di particolari micro-organismi in determinate condizioni. Lo yogurt deve essere naturale, intero, di buona qualità, eventualmente con frutta aggiunta, privo di conservanti o additivi chimici.

Note:

1) Per tutti gli alimenti previsti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Si richiede che la scelta dei fornitori sia effettuata anche attraverso la valutazione delle garanzie che essi offrono rispetto a propri sistemi di autocontrollo.

E' escluso nel modo più assoluto l'utilizzo di cibi geneticamente modificati.

Tutti i prodotti confezionati dovranno avere alla consegna una validità pari almeno al 70% della durata commerciale del prodotto.

2) Eventuali variazioni alla distribuzione settimanale nonché alla distribuzione del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e di nutrienti.

3) La ditta appaltatrice dovrà conservare due pasti campioni per ciascun pasto servito. I pasti campioni da prelevare a cura della ditta devono essere debitamente conservati secondo le seguenti modalità:

- 1) almeno per 48 ore
almeno 100 grammi di ogni prodotto somministrato
a + 4 °C
entro contenitori monouso sigillati
- 2) almeno 72 ore
almeno 100 grammi di ogni prodotto somministrato
a - 18 °C

entro contenitori monouso sigillati
entrambi i pasti devono essere identificati come segue:

- data di produzione (e lotto)
- data (e pasto) di somministrazione
- denominazione a menù
- grandezza della partita di provenienza (porzioni)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO C

PORZIONI INDICATIVE DEI PRINCIPALI GRUPPI ALIMENTARI

Il peso è in grammi ed è riferito all'alimento crudo.

Si tratta di porzioni tipo utilizzabili come criteri di massima nella vantazione delle grammature relative ad un pasto della giornata. La valutazione complessiva dovrà naturalmente tenere conto delle ricette (e nei piatti lavorati del relativo contributo di ciascun ingrediente) e degli abbinamenti sia dell'arco della giornata, sia della settimana.

	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado + adulti
pasta o riso asciutti o polenta	60-70	70-80
pastina in brodo o minestra	30	30
pasta con ripieno	110	150
gnocchi di patate	180	250
legumi in minestra	20	30
pane	60-70	70-80
carne*	80-90	100-120
pesce	90-100	110-130
affettati (prosciutto, bresaola)	40	60
uova	n° 1	n° 1,5
formaggio fresco	60	80
formaggio stagionato	50	60
condimento per ogni portata**	<5	<5
patate	150	200
verdura cruda ***	100	150
verdura cotta ****	150	200
frutta (quantitativo minimo)	150	200

* aggiungere 20% circa se si tratta di carne con osso.

** la quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate. Deve essere usato olio di oliva, preferibilmente extra-vergine, per condire a crudo.

*** se si tratta di insalata verde il quantitativo deve essere proporzionalmente diminuito.

**** se si tratta di verdure in foglia cotte il quantitativo deve essere proporzionalmente aumentato.