

Composizione del pasto

Ciascun pasto dovrà essere servito con la seguente composizione:

1. primo piatto;
2. secondo piatto e contorno;
3. pane;
4. frutta fresca o dolce o gelato.

La composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all'età dell'utente (bambini, adulti).

Per tutti gli alimenti forniti si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.

Nello specifico la ditta dovrà utilizzare prodotti di prima qualità di provenienza italiana e/o biologica privilegiando laddove possibile prodotti di filiera corta e a km 0.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, prosciutto cotto senza polifosfati formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire preferibilmente e comunque per almeno il 20% da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, 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) e 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 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda:

-le UOVA esse devono provenire obbligatoriamente da allevamenti biologici o almeno 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.

- 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.

- La CARNE deve provenire preferibilmente e comunque per almeno il 20% da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e 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) – e 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 8 settembre 1999, n. 350.

- La FORNITURA DI PESCE, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare esclusivamente pesce surgelato.

Per la PREPARAZIONE DEI PASTI di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

La ditta affidataria dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile al Comune le idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su almeno 4 (quattro) settimane. Il menù dovrà altresì essere predisposto in base a tabelle dietetiche previste per la fascia di età propria degli alunni e alla stagionalità dei prodotti. La ditta affidataria dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammature) e qualità stabilite nelle tabelle dietetiche.

Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione del pasto nonché il peso degli alimenti dovranno seguire il programma stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenuta nelle "tabelle

dietetiche” indicata dalle competenti autorità sanitarie territorialmente competenti. Le suddette tabelle delle grammature e i relativi menù sono modificabili da parte dell’Amministrazione Comunale in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del servizio ed in accordo con i sopracitati servizi sanitari, senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo.

L’inosservanza di tale obbligo comporta, per la ditta affidataria, il pagamento di una penalità e comunque l’Amministrazione Comunale si riserva, nei casi più gravi, la facoltà di recedere dal contratto.

Dovranno essere previste alternative per soddisfare documentate esigenze dietetiche particolari. La ditta dovrà infatti assicurare “diete speciali”, cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze sanitarie, culturali o religiose. Deve essere prevista la possibilità di richiedere, in sostituzione del menù del giorno, un menù così previsto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (Parmigiano Reggiano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto per iscritto dai genitori alla scuola in caso di indisposizione temporanea dell’utente.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente presentare adeguata certificazione medica.

E’ consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzione di fornitura di energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione del menù dovrà essere sempre comunicata e concordata preventivamente con l’Amministrazione Comunale.

In occasioni di gite scolastiche autorizzate, il pasto può essere sostituito – a richiesta – dalla fornitura di un cestino da viaggio individuale, che corrisponda ad un pranzo (n. 1 panino o focaccia con formaggio, n. 1 con prosciutto magro tenendo conto delle adeguate grammature secondo la fascia di utenza, una banana, una bottiglia di acqua da ml 500, un succo di frutta, un pacchetto monoporzione di biscotti o dolce da forno e tovaglioli).

Tutte le preparazioni previste devono essere cucinate in giornata, nel rispetto delle norme igieniche e delle procedure atte a garantire l’igienicità delle preparazioni, oltre alle caratteristiche nutrizionali e di gusto.

La ditta ha l’obbligo di mantenere una campionatura distinta dei pasti erogati giornalmente, per le 48 ore successive alla distribuzione, in contenitori sterili per esami microbiologici in caso di eventuali tossinfezioni alimentari.

Tutta la procedura di preparazione dei pasti, dallo stoccaggio delle materie prime alla veicolazione del pasto finito, comprese la pulizia e la sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il servizio deve seguire il piano di autocontrollo (HACCP) che la ditta aggiudicataria dovrà presentare prima dell’inizio del servizio.