

CARATTERISTICHE DEI MENU' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

1. MENU'

IL menù è articolato su base settimanale per un totale di 5 (CINQUE) menù settimanali.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere a quelli indicati nel menù previsto (Allegato "A" al presente capitolato speciale) o concordati dalle parti.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate o sospensione cautelativa di un fornitore in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio, presso i fornitori;
- tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con gli uffici competenti con comunicazione scritta e trasmessa via fax;
- su segnalazione della dietista della A.S.UR. Area Vasta 3 competente per territorio e/o dell'Amministrazione Comunale a seconda delle esigenze emerse dagli utenti sulla gradibilità delle pietanze.

QUANTITA' IN VOLUMI E PESI - L'impresa aggiudicatrice dovrà predisporre una tabella, che presenterà prima dell'avvio della fornitura, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte e crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Gli strumenti utilizzati per questo e/o per gli altri controlli previsti, dovranno essere calibrati e/o comunque periodicamente verificati.

TIPOLOGIA DEI PASTI - La tipologia dei pasti sarà quella prevista dal menù di cui all'Allegato "A" del presente capitolato speciale, salvo eventuali variazioni, come previste dal punto successivo.

VARIAZIONI DEL MENU' - Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale ed, eventualmente, con l'ausilio di una dietista all'uopo indicata dalla AUSL competente per territorio. Nessuna variazione dei menù o delle modalità di preparazione previste dal manuale di autocontrollo HACCP, potrà essere effettuata senza la specifica autorizzazione dell'Ufficio competente. Di norma, le variazioni del menù, potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, attestati dai questionari compilati nelle scuole da insegnanti e personale addetto alla distribuzione e su consulenza della dietista della A.S.UR. Area Vasta 3 competente per territorio.

TABELLE DIETETICHE - I pasti devono rispettare le grammature indicate dal competente servizio dell'A.S.UR. Area Vasta 3 territoriale nel rispetto del menù di cui al precedente Allegato "A" e delle tabelle merceologiche di cui al successivo allegato "C".

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle merceologiche e condizioni di somministrazione degli alimenti di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto in considerazione delle seguenti varianti:

- cambio stagionale;
- grado accettabilità degli utenti;
- necessità di sperimentazione;
- ulteriori inserimenti prodotti biologici.

DIETE SPECIALI - La ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico e portatori di allergie alimentari.

La richiesta per le diete speciali deve essere effettuata dal medico curante o dallo specialista del richiedente con certificato medico elencante chiaramente e specificamente gli alimenti da non somministrare.

Potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-religiose.

L'impresa dovrà predisporre diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, richieste nella prenotazione dei pasti del giorno. Tali diete sono costituite da pasta o riso in bianco, una verdura ed una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

INTRODUZIONE NUOVI PIATTI E ALIMENTI ALTERNATIVI - Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa deve presentare all'ufficio competente, le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nonché copia delle eventuali integrazioni dello studio o procedure o attività previste dal manuale di autocontrollo HACCP.

PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURA BIOLOGICA

L'impresa deve garantire:

- 2 volte alla settimana la fornitura di frutta proveniente da cultura biologica;
- 2 volte alla settimana la fornitura di ortaggi di cultura biologica.

CONDIMENTI – Le verdure cotte o crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione (dopo aver verificato se é da tutti gradito), oppure disposto nei vari tavoli del refettorio in idonei contenitori protetti.

Allo scopo del mantenimento delle caratteristiche organolettiche, ad alcuni alimenti può essere aggiunta, previa comunicazione all'Amministrazione, parte dell'acqua della cottura (ad esempio per le paste asciutte) o altri liquidi di governo. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare parmigiano reggiano, o prodotti simili, che deve essere grattugiato in giornata. Per il condimento a cotto e a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

RIUTILIZZO - E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

In caso di eccessi legati a qualsivoglia causa (ad esempio: budino, yogurt, frutta, ketchup,...) gli operatori addetti alla distribuzione dovranno riconsegnare tali alimenti in cucina con il ritiro dei vuoti.

Tutti i cibi preparati e non utilizzati per la somministrazione dovranno essere eliminati secondo metodologia da definirsi con apposita procedura del manuale di autocontrollo HACCP.