

COMUNE DI MIAGLIANO – PROVINCIA DI BIELLA

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO DEL SERVIZIO DI
FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – PERIODO
DAL 01 SETTEMBRE 2016 AL 31 DICEMBRE 2019 –

“ALLEGATO A”

NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEI MENU'

Ogni pasto deve comprendere una porzione di pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro) e acqua oligominerale.

Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo.

Dovrà trattarsi di carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, priva di additivi e grassi aggiunti presenti invece nei prodotti precucinati. La provenienza della carne dovrà essere piemontese o comunque nazionale.

Dalla categoria "formaggi" vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).

Secondo le indicazioni fornite dall'ASL BI la scelta del tipo di pesce, per ragioni igienico-sanitarie, andrà limitata ai seguenti: MERLUZZO, SOGLIOLA, PLATESSA E HALIBUT e la provenienza dovrà essere MEDITERRANEA quando possibile, o EUROPEA negli altri casi. Andrà limitato quanto più possibile ogni tipo di pesce preimpanato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.).

Su indicazione dell'ASL BI medesima, fino a nuovo ordine, gli affettati non dovranno contemplare la paletta biellese per la ristorazione scolastica, per ragioni legate al quantitativo di sodio presente.

Il contorno, su richiesta della commissione mensa e/o degli insegnanti, potrà essere consumato anche all'inizio del pasto; in ogni variazione del menù al riguardo dovrà essere rispettata il più possibile la stagionalità. L'appaltatore NON POTRA' UTILIZZARE la verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). Le patate, fresche e/o surgelate DOVRANNO ESSERE prive di grassi aggiunti.

La frutta, fresca e di stagione, potrà essere richiesta a metà mattina, come specificato nel capitolato, tale ipotesi dovrà già essere messa in atto, prevedendo adeguata sbucciatura. Non potrà essere servita frutta in scatola.

Adeguandosi alle linee guida regionali in materia, l'appaltatore dovrà limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio) e non potrà utilizzare i preparati per brodo/dadi ricchi di grassi vegetali idrogenati e di glutammato monopodico.

Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, sarà possibile lo scambio del menu tra due giorni della stessa settimana. Sarà altresì possibile la

sostituzione del tipo di verdura, qualora ciò corrisponda alla possibilità di servire prodotto fresco di qualità e di stagione.

Per tutti i venerdì di Quaresima, così come per il mercoledì delle ceneri, senza ulteriori richieste da parte del committente, **IL MENU' NON DOVRA' PREVEDERE LA CARNE**. I menù base dei singoli periodi, qui forniti, potranno essere adeguati solo previo assenso del committente.