

# ESTRATTO ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI LAGOSANTO A.S.2020/21

## ... 18. I MENU'

I menù dovranno essere sottoposti ed autorizzati dalla locale Azienda AUSL di Ferrara. Allo scopo il Fornitore provvederà ad effettuare le opportune modifiche qualora venissero dalla stessa evidenziate e richieste. Il Fornitore, su eventuale e specifica richiesta del Comune di Lagosanto, si impegna, altresì, ad adottare i menù predisposti dalla locale Azienda USL di Ferrara, redatti in conformità con le indicazioni fornite nell'allegato II "MENU" del Capitolato Tecnico.

## 19. ULTERIORI PRODOTTI UTILIZZABILI

L'Amministrazione, ai sensi dell'art.21 del Capitolato Tecnico, deroga, per le motivazioni di seguito riportate l'utilizzo dei seguenti prodotti, in aggiunta e/O in sostituzione a quelli riportati nell'Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto all'Offerta Tecnica:

### **Pasta di semola**

In ottemperanza al capitolato ed a quanto specificato in offerta tecnica, la pasta di semola di tipo biologica verrà somministrata ogni qualvolta presente nei menù. Diversamente, in occasione della preparazione di menù speciali, verrà utilizzata pasta di semola di Gragnano IGP.

### **Formaggi**

I formaggi previsti da capitolato tecnico ed indicati in offerta che prevedono il 100% di prodotto DOP, IGP e STG sono: Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dopo, Squaquerone di Romagna, Trentin Grana Dopo, Ricotta Romana Dop, Asiago Dopo, Mozzarella Sta, Montasio Dopo.

Allo scopo di voler fornire un maggiore assortimento e avere una più ampia scelta nella predisposizione dei menù, in aggiunta a quanto richiesto ed offerto in fase di partecipazione di gara, verranno somministrate ulteriori tipologie di formaggi di tipo biologico.

Sarà, inoltre, fornita ricotta vaccina biologica per la preparazione di: crocchette, polpette, polpettone, Burger vegetali, ecc. Tale ingrediente viene indicato nelle ricette delle linee guida dell'AUSL per la preparazione dei pasti scolastici.

Per la pizza si chiede di poter utilizzare la mozzarella pizzeria biologica anziché la mozzarella STG, perché maggiormente si adatta al tipo di preparazione.

## **Riso**

Il Riso del Delta del Po, indicato in offerta tecnica, come da allegata copia della certificazione rilasciata dal fornitore, non risulta rinvenibile da agricoltura biologica.

Si precisa che gli altri tipo di riso somministrati verranno forniti a seconda della disponibilità con le caratteristiche DOP o di tipo biologico.

## **Ortofrutta**

L'ortofrutta prevista da capitolato tecnico ed indicata in offerta prevedere il 100% di prodotto biologico e l'89,41 di prodotto DOP, IGP e STG.

In considerazione della ridotta varietà e disponibilità sul mercato di prodotti con entrambe le caratteristiche, al fine di garantire il rispetto di tutte le preparazioni previste dai menù, ed assicurare una maggior rotazione di tali prodotti, verrà fornita ortofrutta derivante da agricoltura biologica o a lotta integrata in caso di irreperibilità di prodotti riportanti entrambe le caratteristiche.

Gli asparagi punte e carciofi spicchi, potranno essere sia congelati che surgelati.

Inoltre i piselli utilizzati nella preparazione di varie pietanze saranno forniti surgelati o congelati anziché secchi.

## **Cereali e Cereali in chicchi**

A precisazione di quanto offerto in sede di gara, gli elencati prodotti verranno forniti così come di seguito descritto: cous-cous e Quinoa COMES, il farro, orzo e miglio di tipo biologico.

Tutti gli altri cereali non indicati nel suddetto elenco saranno forniti da agricoltura biologica laddove disponibili.

## **Ittico**

Si segnala che i prodotti di cui al presente punto, tra cui totani, seppie, mazzancolle e gamberi, contengono sale ed additivi.

Nei prodotti ittici l'impiego di additivi è largamente utilizzato allo scopo di mantenere inalterato lo stato fisico-chimico e proteggere dal naturale processo di ossidazione, in modo da preservare e garantire la corretta conservazione, mantenendo inalterate le caratteristiche qualitative. L'utilizzo degli additivi risulta disciplinato dal Regolamento comunitario 1338/2008 che ne stabilisce le destinazioni d'uso ed i limiti consentiti....

## **Pasta sfoglia surgelata**

Al fine di meglio gestire gli spazi disponibili ed ottimizzare le operazioni di preparazione, la pasta sfoglia sarà surgelata anziché secca.

## **Coniglio vitello biologico**

Come da dichiarazione allegata, la disponibilità è molto ridotta, di conseguenza, per poter realizzare tutte le preparazioni previste da menù, dovrà essere utilizzato coniglio disossato e vitello da agricoltura convenzionale nazionale.

## **Ulteriori prodotti necessari**

Patate e carote 4° gamma biologici necessari per integrare le forniture quando la stagione non offre prodotti di qualità idonea e volumi necessari.

Zucchero semolato per la preparazione dolci (sapore più neutro più gradito dai bimbi) e zucchero a velo per la decorazione dei dolci.

Legumi in scatola per la preparazione delle diete vegetariane e vegani e come cibo di emergenza per tali diete.

Legumi surgelati per la preparazione delle diete necessari poiché privi di allergeni dovuti a contaminazione crociata.

Farina integrale per la preparazione degli impasti lievitati semi integrali e integrali.

Allo scopo di garantire che tutte le preparazioni previste in menù, oltre che di offrire una maggiore varietà di preparazioni proposte, si inseriscono ulteriori prodotti convenzionali non contemplati in capitolati. Fra questi si citano Salaroma Arrosti, Pane grattato, Noce moscata, Gallette di riso Bio senza S/Glutine, Robiola, Curcuma, Zafferano.

La possibilità si intende estesa a qualsiasi prodotto dovesse essere necessario in futuro in seguito di eventuali modifiche apportate ai vari tipi di menù.

...

## **Basilico e prezzemolo surgelato e verdure IV Gamma**

Per ragioni organizzative legate alle esigenze della cucina potrà essere utilizzato, in deroga, al merceologico, Basilico e prezzemolo Surgelato verdure in IV Gamma.

...

## **Focaccia / Pizza / Prodotti da Forno**

Al fine di garantire costantemente la fornitura, stante, in alcune occasioni, la difficoltà del forno artigianale di fornire le quantità necessarie al servizio, si inseriscono ad integrazione, pizza e focaccia all'olio d'oliva di tipo fresco o gelo, reperite presso fornitore qualificato Camst.

Si precisa che il confezionamento gelo fa sì che i prodotti freschi mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Il prodotto mantiene, quindi, una shelf-life prolungata senza che sia necessario aggiungere conservanti e/o stabilizzanti. Se ne garantisce, in tal modo, gusto e freschezza oltre che maggiore igiene, riducendone le manipolazioni ad opera del personale addetto.

## **Pane**

Per garantire la somministrazione di pane a filiera corta reperito, quindi, presso fornitori locali, nei casi strettamente necessari, potrà essere fornito pane, laddove si ravveda la necessità, con aggiunta di ingredienti diversi da quelli contemplati in capitolato.

...

## **20. GIORNATE CON MENU' A TEMA**

In base alle indicazioni e solo previa autorizzazione della competente AUSL, il Fornitore realizzerà ogni anno una giornata con menù a tema, che verrà all'interno del comitato mensa. A titolo di esempio si propongono le seguenti tematizzazioni:

- Menù tradizionale romagnolo Ferrarese con l'utilizzo di Cappellacci di Zucca, Cappelletti in brodo, cornetto pane ferrarese, Fragole di Lagosanto, Torta Tenerina;
- Menù con prodotti di LIBERA TERRA: Libera Terra, associazione impegnata a promuovere la legalità e un'economia sostenibile. L'associazione ha tra gli obiettivi principali il contrasto alle infiltrazioni della criminalità organizzata, tutelando legalità e concorrenza leale favorendo le cooperative e le imprese che lavorano sui beni confiscati alla criminalità organizzata.
- Menù con l'utilizzo di prodotti provenienti dal mercato equo e solidale: Il commercio Equo e Solidale ha lo scopo di promuovere giustizia sociale ed economica e sviluppo sostenibile attraverso il commercio mondiale. Potranno essere utilizzati per questa particolare giornata prodotti quali banane, mango, ananas, cacao, cioccolato, biscotti, merendine, the, ecc.

Tali giornate a tema saranno precedute da eventi formativi e da una divulgazione concordata con la commissione mensa.