

ESTRATTO DEL CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DI LAGOSANTO A.S.2020/21

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente, al Piano d’Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell’11 aprile 2008 “Approvazione del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” , nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del Mare 25 luglio 2011, ai sensi art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.

...

... 2.1 -SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

... I pasti dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua minerale naturale. Le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste per la Scuola Primaria, atte a garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti.

Il tutto preparato secondo modalità approvate dagli uffici competenti della U.S.L. territoriale e sulla base della loro indicazioni, in merito ai contenuti calorici ed alle composizioni bromatologiche e dietetiche di ogni singolo elemento impiegato. Dovranno essere adottati criteri di rotazione del menu proposto, concordati con il competente ufficio dell'U.S.L., e dovranno essere garantite eventuali esigenze fuori pasto in relazione al particolare tipo di utenza.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, approvate con DGR n. 418/2012.

Menù: dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell’alternanza giornaliera fra gli alunni, in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Dovranno essere predisposti menù a cadenza stagionale autunno/inverno – primavera estate.

...

... 2.3 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e dalle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo di cui alla DGR n. 418/2012.

Le *Grammature di riferimento* sono quelle previste nelle linee guida della Regione Emilia Romagna specificate nella DGR sopra indicata.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti previsti nei menù predisposti dall'impresa aggiudicatrice, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto e allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici, dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;
- da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

...

... Art. 19. UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

Ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002, i prodotti biologici minimi richiesti sono i seguenti (con certificazione che ne attesti la produzione biologica): - Pane, pasta (tutti i tipi), riso, legumi secchi , farina, orzo perlato, pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, confetture, uovo pastorizzato, prosciutto cotto (senza polifosfati); - Verdura e frutta.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a lotta integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna)

La ditta appaltatrice dovrà indicare nel proprio progetto-offerta gli ulteriori prodotti biologici offerti e valutati nel parametro qualità.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

Si precisa che, ai fini del presente capitolato, si intendono per:

- **Prodotto biologico:** un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;

- **Prodotto a lotta integrata:** un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate da Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17/04/2008;

- **Gli alimenti derivanti da produzione integrata** dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati;

- **Per prodotti tipici** si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006 e STG (specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;