



COMUNE DI ROSATE

*Capitolato descrittivo e prestazionale e relativi allegati
per la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze*

ALLEGATO N. 3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE

PREPARAZIONE E COTTURA

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

Eseguire lo scongelamento dei surgelati in cella frigorifera tra 0 e + 4 C, salvo che per le derrate che possano essere cotte tale quali;

Cuocere tutte le verdure per i contorni esclusivamente al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad altre lavorazioni (esempio: patate per purè); non sono ammesse cotture in acqua;

Non congelare le materie prime acquistate fresche;

Non friggere gli alimenti destinati al servizio Ristorazione Scolastica: frittate, crocchette, pesci, ecc. saranno cotti al forno;

Non utilizzare come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;

Non utilizzare i preparati per purè o prodotti similari; è ammesso quale unico addensante –legante la fecola di patate;

La maggior parte del condimento, previsto in tabella dietetica, deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;

Utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, sia per la cottura che per il condimento. Non è ammesso l'utilizzo di nessun altro tipo di olio.

Non utilizzare dadi o preparati per brodo di qualsiasi genere o natura, ricorrendo all'utilizzo d'erbe aromatiche fresche o essiccate o surgelate per aromatizzare e insaporire i cibi;

In tutte le preparazioni utilizzare esclusivamente sale marino integrale o sale iodato le cui caratteristiche sono previste nell'allegato n°1; per condire le verdure sia cotte che crude, è previsto invece l'utilizzo di sale iodato, da inviare anche sulle scuole.

Per tutte le preparazioni contenenti uova, quale ingrediente non primario (polpette, cotolette, sformati, ecc.) si dovrà fare uso esclusivamente d'uova pastorizzate, le cui caratteristiche sono riportate nell'allegato 1;

Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore d'eventuale acidità;

Tutti i contorni, fatta eccezione per quelli cotti in forno, in altre parole tutte le insalate crude e gli ortaggi cotti a vapore dovranno essere conditi esclusivamente sui plessi;

Tutti i piatti dovranno essere elaborati (vale a dire preparazione e cottura dagli ingredienti base crudi e integri) durante la mattinata.

Rappresentano eccezione a queste regole esclusivamente le seguenti preparazioni:

Arrosti e brasati – sono ammessi la preparazione della carne, la cottura e il raffreddamento immediato in abbattitore di temperatura, da effettuarsi nella giornata precedente al consumo;

Nel caso di polpette, polpettoni e ragù: si possono effettuare, il giorno precedente il consumo, esclusivamente le operazioni di mondatura e taglio della carne in grossi pezzi;

Fettine, cotolette: sono ammesse solo le operazioni di mondatura e taglio della carne, da effettuarsi il giorno precedente il consumo;

Patate: sono ammesse solo le operazioni di selezione, sbucciatura e rifinitura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo. Le patate intere dovranno essere immerse in acqua acidula e conservate in cella frigorifera, in contenitori con coperchio;

Pasta, riso, arrosti o altri prodotti dovranno essere raffreddati, qualora ciò sia necessario, esclusivamente in abbattitore di temperatura;

E' assolutamente vietato, anche per destinazioni diverse dalla ristorazione scolastica, il riutilizzo d'eccedenze cotte.

I pasti dovranno essere porzionati in contenitori d'acciaio inox, già suddivisi per scuola. Dal termine della cottura al momento del confezionamento in contenitore termico, l'alimento cotto dovrà essere conservato in bancone termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature sempre al di sopra dei 65° C.

La produzione dovrà in ogni modo essere organizzata in modo tale che il termine della cottura coincida con il momento della spedizione o consumo del pasto
Si dovrà sempre in ogni caso ridurre al minimo, il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto; tale intervallo di tempo non potrà essere superiore ai 30 minuti primi.