

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO, PERSONALE DOCENTE, CENTRI ESTIVI, ASILO NIDO COMUNALE CON ANNESSO CENTRO COTTURA

CAPITOLATO TECNICO

PARTE 1 – ATTIVITA' PRINCIPALE: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

TABELLE MERCEOLOGICHE

**Riferimenti legislativi di carattere generale
a cui il Concessionario deve attenersi nello svolgimento del servizio:**

SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA

Per quanto riguarda la sicurezza igienico-sanitaria i prodotti alimentari devono essere conformi al Reg. CE n. 178/2002 ed ai Reg. CE n. 852 e s.m.i. , n. 853/2004 e s.m.i., e per gli allergeni alimentari alla Legge n. 88/2009 e a tutte le norme emanate ed emanande.

ETICHETTATURA

Le etichette dei prodotti devono essere conformi al D.Lgs n. 109/92 nonché al Reg. (CE) n. 1169/2011 a far data dalla sua entrata in vigore e a tutte le norme emanate ed emanande.

MOCA

Le confezioni dei prodotti alimentari e i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con gli alimenti devono essere conformi al D.M. 21/03/1973 e al Reg. (CE) n. 1935/2004, nonché alla normativa in vigore relativa e a tutte le norme emanate ed emanande.

PROVENIENZA MATERIE PRIME E PRODOTTI 0-12 MESI

Tutte le materie prime, di origine animale e vegetale, deperibili e non deperibili, (fatta eccezione per le indicazioni più specifiche per alcune referenze), devono essere di provenienza nazionale e solo in caso di non reperibilità può essere consentita la provenienza comunitaria. E' consentita la provenienza extracomunitaria per la frutta esotica (es. banane, ananas).

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 111 e s.m.i e al Regolamento CE n. 2491/2001 e s.m.i. e a tutte le norme emanate ed emanande. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al D.P.R. 07/04/99 n. 128, al D.P.R. 11/04/2000 n. 132 e al D.M. 14/03/2005 e a tutte le norme emanate ed emanande.

PRODOTTI BIOLOGICI

Per il nido il Concessionario deve fornire prodotti freschi di stagione di derivazione biologica per quanto riguarda frutta e verdura. I prodotti che sono consentiti anche surgelati sono quelli indicati nei successivi punti 57 e 83.

Il Concessionario dovrà inoltre fornire al nido tutti i prodotti biologici indicati di seguito con la dicitura "Per nido PRODOTTO BIOLOGICO".

Per le scuole il Concessionario deve fornire esclusivamente prodotti frutticoli freschi e di stagione (di provenienze esotica e non) di derivazione biologica.

L'A.C., potrà inoltre richiedere, per iscritto, durante tutto il periodo della concessione, la sostituzione delle derrate biologiche riportate con altri prodotti biologici della medesima categoria merceologica. In questo caso tali prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE n. 889/08 e s.m.i., al Regolamento CE n. 1235/2008 s.m.i. e a tutte le norme emanate ed emanande.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

OGM

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'onori devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004 e a tutte le norme emanate ed emanande.

IV GAMMA

L'A.C. acconsente all'utilizzo di verdura fresca e di stagione di IV gamma di provenienza da agricoltura biologica (nido) o convenzionale (scuole) e frutta biologica di IV gamma (sia per le scuole che per il nido) come mix di frutta fresca, ananas, melone e anguria, nel rispetto della normativa vigente.

PRODOTTI NO GLUTINE

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici (menù speciali) elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti e utilizzati dal Concessionario devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia e/o riconosciuti dal Ministero della Sanità e/o riportanti il marchio registrato da dell'Associazione Italiana Celiachia della spiga barrata e/o riportanti la dicitura "senza glutine" secondo il Reg. CE n. 41/2009 e a tutte le norme emanate ed emanande.

A titolo meramente esemplificativo si indicano di seguito alcune tipologie richieste:

pasta, pasta fresca ripiena, basi per pizza/focaccia, crackers, biscotti secchi, merendine (tipo mini cake o crostatina con marmellata), fette biscottate/tostate, pangrattato.

Si richiede che il menù dei pasti dietetici, laddove possibile, rispetti il menù del pasto comune.

TRASPORTO

I prodotti devono essere trasportati secondo le disposizioni previste dal D. P. R. n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i. e dal Reg. CE n. 852/04 e da tutte le norme emanate ed emanande.

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

INGREDIENTI NON AMMESSI

Si richiede che per tutti i prodotti non vi sia la presenza di coloranti, olii/grassi idrogenati e olii/grassi vegetali di palma, cocco, colza o simili.

Ulteriori prescrizioni di carattere generale:

- Per tutti gli altri generi di prodotti non specificati, ma previsti dal Capitolato, si deve fornire merce sempre di 1^ qualità e di origine nazionale (fatta eccezione per le indicazioni più specifiche per alcune referenze), in ottimo stato di conservazione,

prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti di vigilanza igienico-sanitaria.

- E' vietato l'uso di materie prime/ingredienti non previste dalle presenti tabelle merceologiche, salvo eventuali deroghe da valutare caso per caso fatte salve le proposte offerte a progetto in sede di gara.
- L'A.C. si riserva la facoltà di poter richiedere al Concessionario l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menù.
- L'A.C. ha la facoltà di chiedere marche differenti dei prodotti nel caso di non digeribilità e gradibilità generale dell'utenza.
- Il Concessionario nella reperibilità della materie prime deve attenersi alle prescrizioni della legislazione vigente e a tutte le norme emanate ed emanande.

I. PANE E PRODOTTI DA FORNO FARINE E DERIVATI

1 Pane comune

Deve essere prodotto con farine di tipo "0", "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della D.Lgs 30 aprile 1962 n. 283 e s.m.i. e il D.P.R n. 187/2001.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dall'art. 22 D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i.).

Il pane deve essere privo di grassi aggiunti.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, il nome del produttore, ecc. in conformità all'art. 22 del D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta conformi alla normativa vigente e adeguatamente resistenti, e a loro volta inserite in ceste di plastica.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, di muffa o altro.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: PANE ALL'OLIO con approvvigionamento tramite un fornitore del territorio e gli ingredienti utilizzati per la loro realizzazione rispettano le specifiche riportate al punto n. 1.

Per le scuole: PANE COMUNE con approvvigionamento tramite un fornitore del territorio e gli ingredienti utilizzati per la loro realizzazione rispettano le specifiche riportate al punto n. 1.

2 Pane integrale

S'intende il prodotto confezionato con farina integrale, derivata da frumento coltivato con metodi naturali.

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Il pane deve rispondere alle caratteristiche indicate dal D.P.R. n. 187/2001 .

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 17 Legge n. 580/67 e con le modifiche del D.Lgs. n. 109/92. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massima tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e D.Lgs. n. 109/92.

Il Concessionario deve attenersi inoltre alle indicazioni definite precedentemente nel punto 1 per quanto riguarda il contenuto di grassi, le modalità di produzione, conservazione, trasporto, le dichiarazioni specifiche della merce e le caratteristiche organolettiche.

3 Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e s.m.i.

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti. Non deve contenere grassi aggiunti.

4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II e D.P.R. n. 187/2001.

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109. e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto convenzionale secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 4.

5 Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, né contenere altre sostanze. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti,

parassiti animali e non deve essere invaso da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n. 109/92 e successive modificazioni.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto convenzionale secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 5.

6 Rev. 2015 Prodotti da forno, fette biscottate, cracker e simili (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Prodotti in conformità alle norme vigenti, devono essere preparati con farina di grano tenero "0". **I grassi impiegati per la preparazione devono essere: olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili).**

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i. e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali e non devono presentarsi sbriciolati. Devono essere croccanti.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: fette biscottate biologiche, con olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotte e confezionate in Italia.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per le scuole: fette biscottate e crackers – prodotto biologico.

7 Rev. 2015 Focaccia

Prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Deve essere di produzione giornaliera.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva.

Il prodotto deve essere somministrato il giorno stesso della produzione. Il prodotto non deve essere conservato in monoporzione.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per le scuole: approvvigionamento tramite un fornitore del territorio secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 7.

8 Crostini

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e s.m.i. e D.P.R. n. 283/93.

Devono essere prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. L.gs. n. 109/92. e s.m.i.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per le scuole: prodotto privo di grassi aggiunti o contenente olio di oliva e/o olio extra vergine d'oliva.

9 Grissini

Prodotti in conformità al D.P.R. n. 502 del 30 novembre 1998, devono essere preparati con farina di grano tenero "00" o "0".

Devono essere prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Il prodotto deve essere privo di grassi aggiunti. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere preconfezionati in piccole quantità. Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992. e s.m.i.

Il prodotto deve risultare fragrante, croccante ed il gusto e aroma non devono presentare anomalie come ad esempio muffa.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: fornitura settimanale di circa 1Kg di grissini. Approvvigionamento tramite un fornitore del territorio e secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 9.

Per le scuole: approvvigionamento tramite un fornitore del territorio e secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 9.

10 Corn flakes, Riso soffiato (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Devono essere conformi alle norme vigenti di provenienza nazionale. Le confezioni devono essere conformi al D. Lgs. n. 109/92 s.m.i. Gli ingredienti previsti potranno essere: mais e/o riso, zucchero, sale, malto, orzo.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: corn flakes con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotti e confezionati in Italia.

11 Rev. 2015 Biscotti, torte e dolci (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67. Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Le tipologie richieste sono:

- crostatina alla marmellata. Non è ammessa la crostatina al cioccolato.

Il prodotto deve presentarsi integro e dalla consistenza friabile.

I grassi impiegati per la preparazione devono essere: olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili).

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: crostatine - prodotto biologico, con olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE, prodotte e confezionate in Italia.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per le scuole: prodotti da forno (es. crostatine / plum cake / tortini e similari) - prodotto convenzionale, con olii/grassi vegetali monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE, prodotti e confezionati in Italia.

12 Rev. 2015 Biscotto granulato (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti. Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i, al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. **I grassi impiegati per la preparazione devono essere: olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili).**

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: prodotto convenzionale, con olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotti e confezionati in Italia e/o UE.

13 Rev. 2015 Biscotti primi mesi (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti. **I grassi impiegati per la preparazione devono essere: olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili).**

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: prodotto convenzionale, con olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma, cocco, colza o simili), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotti e confezionati in ITALIA e/o UE.

14 Bugie al forno (o chiacchiere) dolci di Carnevale

Devono essere forniti:

prodotti cotti al forno confezionati ed etichettati regolarmente.

Ingredienti: farina di grano tenero "00", uova, olio di semi di arachide, girasole o mais, latte, zucchero, burro, lievito, sale, aromi.

E' proibita la fornitura di generi di pasticceria privi delle indicazioni previste dal D.Lgs n. 109/92.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per scuole: filiera piemontese.

15 Pandoro o Panettone

Il pandoro da fornire nel periodo prenatalizio deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

Si deve fornire, su richiesta dell'A.C., una porzione di PANETTONE (prodotto da forno a lievitazione naturale) con la seguente composizione tipo: farina di grano tenero tipo "0", uva sultanina, burro, zucchero, glassa, tuorlo d'uovo, lievito naturale, scorze d'arancia e di cedro candite, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, latte magro in polvere, sale, aromi naturali. Ingredienti della glassa: zucchero, albume d'uovo, nocciole, farina di riso, amido, olio vegetale, aroma.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per scuole: filiera piemontese (ove compatibile con la composizione degli ingredienti).

II. PASTA, RISO, CEREALI E CREME DI CEREALI

16 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n. 187/2001

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per quanto riguarda i nidi d'infanzia (compresi i lattanti) è ammessa esclusivamente la pasta di formato piccolo.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Dopo cottura il prodotto non deve presentarsi colloso né avere segni di cottura insufficiente.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per il nido: pasta di semola di grano duro convenzionale secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 16.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per le scuole: pasta di semola di grano duro biologica con approvvigionamento tramite un fornitore del territorio secondo le prescrizioni tecniche del punto n. 16.

17 Pasta tricolore: deve essere conforme al D.P.R. n. 187/2001 e al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

18 Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e all'art. 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A e Canada.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

19 Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti del D.P.R. n. 187/2001 e s.m.i. e Circolare Ministeriale 32/85 e D.P.R. n. 187/2001.

Il ripieno deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento.

Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A e Canada.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 s.m.i.

Caratteristiche organolettiche: all'assaggio non devono essere asciutte.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del periodo di conservazione, cioè dell'intervallo fra la data di confezionamento e quella di scadenza.

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

19 Paste fresche, Paste fresche all'uovo/ripiene

20 Pastina dietetica prima infanzia glutinata

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti.

Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e rispondere ai requisiti del D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i.

21 Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111. e s.m.i.

E' ammessa esclusivamente la pasta di formato piccolo.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: pastina prima infanzia vari formati (rif. punto n. 20 e 21) - con ingredienti ITALIA e/o UE e prodotta e confezionata in ITALIA.

22 Semolino

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo "0" ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Come alimento dietetico è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i, al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

23 Crema di riso

Prodotta con farina di riso, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Come prodotto dietetico e soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i, al D.P.R. 128/99 e s.m.i. e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

24 Crema di tapioca

Prodotta con farina di tapioca eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i, al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

25 Crema di mais

Prodotta con farina di mais eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

26 Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i. e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per il nido: creme prima infanzia (rif. punto 23/24/25/26) con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotte e confezionate in ITALIA e/o UE. Le proteine del latte possono essere presenti in tracce tra gli ingredienti.

27 Gnocchi di patate

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n. 187/2001.

28 Riso

Dev'essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

Deve essere conforme alle leggi n. 325/58 e n. 586/62. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- Superfino tondo e medio: da utilizzarsi solo nei nidi d'infanzia (compresi i lattanti);
- Parboiled: da utilizzarsi solo nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%; sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Può essere di varietà Arborio e Roma con i requisiti e difetti previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto deve presentarsi in confezione sottovuoto.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: tipologia riso superfino con chicco "allungato" ad integrazione delle tipologie tondo e medio. Prodotto convenzionale e di provenienza area lombarda/piemontese.

Per le scuole: riso parboiled - prodotto convenzionale e di provenienza area lombarda/piemontese.

28 bis Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: prodotto biologico.

28 ter Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge n. 325/58 e s.m.i. e n. 586/62 e all'art. 28 del D.Lgs n. 109/92. Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

29 Orzo perlato, farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. n. 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs n. 109/92 e s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: prodotti biologici.

29 bis Orzo solubile

Per orzo solubile s' intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotto e confezionato in Italia.

III. OMOGENIZZATI, SUCCHI, MARMELLATE, MIELE

30 Omogeneizzati (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. n. 111/92 e s.m.i. , al D.P.R. n. 128/99 e s.m.i.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.
Le confezioni devono essere da 80g e presentarsi intatte e sigillate.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: prodotto biologico (ad eccezione dell'omogeneizzato di coniglio), con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotto e confezionato in ITALIA e/o UE.

31 Succhi di frutta, mousse di frutta o purea di frutta (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. n. 21 maggio 2004, n. 151 - art. 5. Si richiede che il prodotto abbia il 100% di frutta, quindi senza zuccheri aggiunti e senza coloranti.

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51. Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs n. 109/92 e s.m.i.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: percentuale di frutta di almeno il 50% con zuccheri aggiunti (compreso il gusto arancia e ananas), con frutta di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE (per soli frutti tropicali), prodotti e confezionati in ITALIA e/o UE.

32 Marmellate e confetture (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n. 50 del 20 febbraio 2004. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

Si richiede che il prodotto abbia almeno l'80% di frutta.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. n.109/92 e s.m.i.

Per gli zuccheri impiegati si rinvia al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: prodotto biologico.

33 Cioccolato (al latte/fondente)

Deve essere conforme al D.Lgs. n. 178 12 giugno 2003, art.8.

Il cioccolato al latte deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato. Il cioccolato fondente deve contenere non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao. Il saccarosio non deve essere superiore al 50%.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Non sono ammessi grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

34 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art. 7 che riprende il D. Lgs n. 109/92 e s.m.i.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test). Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

35 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotto e confezionato in Italia.

36 Miele (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge n. 179/2004 e s.m.i.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per scuole: prodotto biologico e di filiera piemontese.

37 Polveri lievitanti e lievito di birra

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R. n. 502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

IV. PRODOTTI DA INFUSIONE, ACQUA E BEVANDE

38 Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi al D.Lgs. n. 176/2011 e al D. Lgs. n. 31/2001 e s.m.i. relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali; poiché si tratta di utenza di età inferiore o uguale ai 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

39 Tisane, camomilla (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;
- devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

40 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs n. 109/92 e s.m.i. che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

41 Te deteinato in bustine filtro

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

V. OLII, CONDIMENTI E PRODOTTI PER SUGHI

42 Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine s' intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. La composizione di acidi grassi deve rispondere a quanto richiesto dal Reg. CE n. 2568/91 e s.m.i.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8g ogni 100g e avere caratteristiche in conformità all'allegato del Regolamento CE n.61/2011.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i alla L. n. 313/1998 relativa alla commercializzazione degli olii.

Le caratteristiche organolettiche devono rispondere ai seguenti requisiti:

- il sapore non deve risultare rancido, troppo amaro e troppo acido;
- il colore deve essere tipico dell'olio giallo/verde;
- non presentare segni di congelamento.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: olio extra vergine d'oliva biologico per i condimenti a crudo e olio extra vergine d'oliva di filiera italiana per le cotture/preparazioni.

43 Olio monoseme (da usarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, L. n. 562 del 18/03/1926 e s.m.i. e R. D. L. n. 1361/26 e s.m.i.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I del D.M. n. 405 del 13 luglio 1995 e s.m.i. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e s.m.i. e art. 26 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Le caratteristiche organolettiche devono rispondere ai seguenti requisiti:

- il sapore non deve risultare rancido, troppo amaro e troppo acido;
- il colore deve essere tipico dell'olio giallo/verde
- non presentare segni di congelamento

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

Per il nido e per le scuole: olio monoseme con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE (semi usati per la produzione) e prodotto e confezionato in Italia. Utilizzato solo scopo tecnologico nella veicolazione dei primi piatti (riso e pasta) dal centro di cottura ai plessi.

44 Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m.i., L. n. 283/62 e s.m.i e D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%, per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6°C, art.51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Il prodotto non deve essere idrogenato.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per le scuole: filiera piemontese

45 Rev. 2015 Sale iodato

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. **Si richiede l'utilizzo di sale iodurato secondo il D.M. n. 562/95 e s.m.i. per il condimento e per le cotture.** I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e al D.M. n. 31 gennaio 1997, art.5. **Solo su richiesta dell'Amministrazione, in caso di patologie può non essere consentito il sale addizionato di iodio.**

46 Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dall'art. 47 della L. 20 Febbraio 2006, n.82.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

47 Aceto di mele (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Quale materia prima è consentito esclusivamente l'utilizzo di mele. Il prodotto deve essere idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per le scuole: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per il nido: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

48 Rev. 2015 Piante aromatiche

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari **devono essere fresche, solo in caso di mancata reperibilità possono essere utilizzati i prodotti confezionati** secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari **devono essere fresche, solo in caso di mancata reperibilità possono essere utilizzati i prodotti confezionati** secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i **o surgelati** secondo i requisiti merceologici previsti al punto n. 57.

49 Pomodori pelati (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. n. 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. n. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al D.M. n. 18.2.1984 e s.m.i..

I bidoncini devono riportare le dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e s.m.i e art. 28 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato, come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441 e art. 27 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: pomodori pelati convenzionali e di filiera italiana.

Per il nido e per le scuole: polpa di pomodoro per sughi/salse o per secondi o contorni in umido – prodotto convenzionale e di filiera italiana, fatta eccezione per l'additivo/conservante acido citrico, la cui provenienza non è nazionale.

50 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato, come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, e art. 27 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 21.3.1973, dal D.P.R. n. 77 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. n. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotte e confezionate in Italia.

51 Pesto confezionato (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, e/o parmigiano reggiano, pinoli e/o noci e/o anacardi. Non deve contenere grassi diversi dall'olio di oliva, né additivi.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: prodotto biologico con i seguenti ingredienti basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano e/o pecorino romano e/o grana padano, pinoli e/o noci e/o anacardi di filiera italiana, ad eccezione di noci ed anacardi di filiera anche EXTRA UE.

Per le scuole: prodotto convenzionale con i seguenti ingredienti basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano e/o pecorino romano e/o grana padano, pinoli e/o noci e/o anacardi di filiera italiana, ad eccezione di noci ed anacardi di filiera anche EXTRA UE.

52 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano, ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e s.m.i e L. 283/62 e s.m.i, le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

53 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12.11.1936 e L. n. 283/62 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotto e confezionato in ITALIA e/o UE.

VI. PRODOTTI SURGELATI

54 Rev. 2015 Prodotti surgelati – caratteristiche

Condizioni generali.

La preparazione, il confezionamento e il trasporto devono essere effettuati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Le confezioni devono rispettare i seguenti requisiti:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- etichettatura corretta.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- corpi estranei;
- odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

55 Prodotti congelati – caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. n. 327/80, art. n. 51 (aggiornato dal D.M. 1/04/1988 n. 178) e D.Lgs. n. 110/92 e successive modifiche.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. n. 327/80 (art. n. 44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- corpi estranei
- odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

56 Pesce congelato/surgelato – caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e D. Lgs. n. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C . La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura, la cui percentuale deve essere riportata in etichetta, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne di pesce deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue / pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale / attacchi parassitari

Deve provenire dalle seguenti zone FAO: N.27; N.37; N.47 Atlantico sud-est (coste africane); N.41 sud ovest atlantico (America del sud); N.21 nord ovest atlantico (America nord); N.34 (atlantico- nord Africa) e la pezzatura deve essere omogenea.

Parametri chimici:

pH $< 6.2-7$

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n. 1881/06

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 104/2000 del 17.12.99

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n.852 e n. 853

Il pesce deve risultare privo di lisce.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per le scuole: trota di filiera piemontese.

57 Vegetali surgelati

E' consentito l'utilizzo dei seguenti prodotti surgelati: piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, verdura e legumi per minestrone, cuori di carciofo e punte di asparagi.

Tutti devono possedere le caratteristiche tipiche dei vegetali surgelati; inoltre devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti, né parti non edibili;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire privo di consistenza;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

I fagiolini e i piselli devono essere:

- giovani e teneri,

In particolare i fagiolini devono essere:

- chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: prodotti biologici surgelati (piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, verdura e legumi per minestrone, cuori di carciofo e punte di asparagi), ad eccezione di "fagiolini gelo minute" e "spinaci gelo IQF" convenzionali.

Per le scuole: prodotti biologici surgelati (piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, verdura e legumi per minestrone, cuori di carciofo e punte di asparagi), ad eccezione di "fagiolini gelo minute", "spinaci gelo IQF" convenzionali e dei legumi per minestrone.

VII. PRODOTTI ITTICI

58 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nella L. 7 giugno 1928, n. 1378 e s.m.i. e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore, colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. n. 777 del 23.8.1982 e s.m.i. e D.Lgs. n. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984.

Le latte devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e s.m.i e art. 28 D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato, come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, L. n. 441 del 5 agosto 1981, D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n. 109/92 art. 4.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per i nidi e le scuole: stabilimento di produzione in UE e ammesse zone FAO: 31-51-57-71-77-81-87.

59 Bastoncini di merluzzo

Deve provenire dalle seguenti zone FAO: N.27; N.37; N.47 Atlantico sud-est (coste africane); N.41 sud ovest atlantico (America del sud); N.21 nord ovest atlantico (America nord); N.34 (atlantico- nord Africa) e la pezzatura deve essere omogenea.

Gli oli utilizzati non devono essere idrogenati. E' consentito l'utilizzo di un olio monoseme (mais o girasole)

% di pesce $\geq$ del 65%

3^ REVISIONE – DECORRENZA DA SETTEMBRE 2019:

Per le scuole: ammesse zone FAO 61, 87 e 67.

VIII. CARNI

60 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 – pag. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese:
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

61 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

62 Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962 e s.m.i., dal regolamento (CE) n. 1234/2007 [art. 201](#) e sue modalità di applicazione;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo disposizioni del D.P.R. n. 327, 26.03.1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Reg. (CE) n. 543/2008;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura né trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D. Lgs 4 agosto 1999, [n. 336](#), - ad eccezione dell'art. n. 15).

POLLO:

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- provenire da allevamenti nazionali.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per scuole: filiera piemontese.

Caratteristica merceologica applicata anche alla carne di pollo somministrata al nido.

TACCHINO:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

63 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato
- deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C, come da D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. n. 158/06.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: lonza di suino di filiera piemontese e con materia prima di origine piemontese. Approvvigionamento tramite un fornitore locale.

64 Fesa di tacchino arrosto

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Deve essere conforme al D.Lgs. n. 158/06.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotto e confezionato in Italia.

65 Manzo affumicato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno, non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotto e confezionato in Italia.

66 Salsiccia di tacchino/pollo/puro suino

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: salsiccia di suino di filiera piemontese e con materia prima di origine piemontese. Approvvigionamento tramite un fornitore locale.

IX. SALUMI

67 Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n. 26 13.2.1990 e dal D.M. n. 253 del 15.2.93, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore ai 7 kg;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per nido e scuole: prosciutto crudo Parma DOP e/o prosciutto crudo Cuneo DOP.

68 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".

Altre caratteristiche:

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;

- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da Reg. (CE) n.1333/2008;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- non deve contenere lattosio.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: filiera piemontese ad eccezione della materia prima di origine nazionale. Approvvigionamento tramite un fornitore locale.

69 Bresaola

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni. Deve avere consistenza soda ed elastica.

E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto I.G.P.

X. LATTICINI

70 Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

Deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n. 185 , al D.P.R. n. 54/1997 ed alla Circolare e alla circolare n. 16 del 1.12.1997. Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Il latte fresco pastorizzato deve essere utilizzato per le merende e deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: latte fresco convenzionale e di filiera piemontese per le merende del nido.

Prodotto non presente nei menù delle scuole.

Per il nido e scuole: latte U.H.T. convenzionale e di filiera piemontese.

71 Latte di soja

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore e odore sgradevole.

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

72 Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti e al Decreto n. 82/09.

Il Concessionario deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

73 Yogurt alla frutta/intero (Per il nido PRODOTTO BIOLOGICO)

L'alimento:

- deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/1997 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997;
- non deve contenere additivi alimentari;
- deve essere confezionato in monoporzioni;
- deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo *Streptococco Thermophilus* e il *Lactobacillus Bulgaricus*.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per le scuole: yogurt biologico.

Per il nido e per le scuole: yogurt di provenienza area del nord-centro Italia.

74 Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Rif. Rev. 2/Settembre 2017

Per le scuole: prodotto con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e/o EXTRA UE e prodotto e confezionato in Italia. Latte di provenienza italiana.

75 Gelati

Devono essere di filiera italiana e allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

76 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e s.m.i. devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano, il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: parmigiano reggiano DOP.

77 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza Secca;
- additivi assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o a altre cause;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: parmigiano reggiano grattugiato DOP.

78 Formaggi

Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. n.109/92 e successive modifiche.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per le scuole: filiera piemontese.

Mozzarella

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto convenzionale e di filiera piemontese.

Crescenza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di

aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

Robiola

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause e deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i. Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per le scuole e il nido: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

Ricotta

Caratteristiche:

non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: prodotto convenzionale di filiera piemontese, ad esclusione dell'ingrediente acido citrico.

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto devono essere utilizzati entro 10 giorni precedenti la data di scadenza

I formaggi freschi (quali mozzarella, robiola, crescenza, stracchino, ricotta) possono essere utilizzati entro 5 giorni precedenti la data di scadenza in luogo che 10 giorni.

Taleggio

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE n. 107/96 del 12 Giugno 1996 e s.m.i.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: taleggio DOP.

Italico

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e s.m.i.

PROPOSTA PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: fontina DOP

Fontal

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Emmenthal

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

Provolone

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve variare da sei a dodici mesi.

PROPOSTE PROGETTO DI GARA

TOMA, TOMINO

Per le scuole: filiera piemontese.

BRA, CASTELMAGNO

Per il nido e le scuole: Bra DOP e Castelmagno DOP

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

Caciotta

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, consistenza sostenuta e resistente alla pressione.

Al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, la crosta di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%.

Rif. Rev. 3/Agosto 2019

Per le scuole e il nido: prodotto convenzionale e di filiera italiana.

XI. OVOPRODOTTI

80 Uova pastorizzate

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: uova pastorizzate convenzionali di filiera piemontese.

81 Uova

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi al Reg. (CE) n. 589/2008. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
- categoria di qualità;
- peso e numero
- numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;

secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 s.m.i.

Le uova devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: uova fresche di derivazione biologica e di filiera piemontese.

XII. LEGUMI, PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

82 Legumi in scatola

Il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato, come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441 e art. 27 D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. n. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984.

Le latte devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: prodotto convenzionale con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotti e confezionati in Italia.

82 bis Legumi secchi

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma,
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali,
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.),
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio,
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%),

Fagioli – Cultivar ammessi:

Borlotto, cannellino, fagiolo di Spagna.

Ceci – Cultivar ammessi:

Cuttoio, Migno, Principe.

Lenticchie – Cultivar ammessi:

Di Villalba, Leonessa, Altamura, Normanno e di Castelluccio .

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. n. 109/92.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e per le scuole: fagioli secchi (bianchi/borlotti/cannellini) - prodotto biologico, con ingredienti di provenienza ITALIA e/o UE e prodotti e confezionati in Italia.

Per il nido e per le scuole: ceci e lenticchie secche- prodotto biologico di provenienza italiana con cultivar differenti rispetto a quanto indicato al punto 82bis.

83 Ortofrutta

I prodotti ortofrutticoli:

- devono essere freschi di stagione (per l'utilizzo dei prodotti vegetali surgelati vedere il punto 57 Tabelle merceologiche);
- appartenere alla categoria prima o extra;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali.

E' tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

Tutti i prodotti devono essere accuratamente mondati, capitozzati, privi di parti di scarto in eccesso.

Tutti i prodotti devono essere privi di ammaccature, segni di imbrunimento, segni di germogliazione.

- per il nido i prodotti orto-frutticoli devono provenire esclusivamente da agricoltura biologica;
- Per le scuole i prodotti frutticoli devono provenire da agricoltura biologica e i vegetali da agricoltura convenzionale.

La frutta deve essere somministrata a temperatura ambiente e con un grado di maturazione corretto.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno quattro tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
 MARZO Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
 APRILE Ananas, arance, banane, kiwi, mele
 MAGGIO Ananas, banane, mele, melone
 GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
 LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine
 AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine
 SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
 OTTOBRE Ananas, banane, mele, pere, uva
 NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
 DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti biologici di produzione extracomunitaria:

- Banane

la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità)

- Ananas

b) I prodotti vegetali qui di seguito elencati devono essere di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia), o comunitaria in caso di non reperibilità, per tutte le tipologie di utenti, ma biologici per il nido e provenire da agricoltura convenzionale per le scuole:

- Aglio*

- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)

- Biete/Erbette*

- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.*

- Finocchi*

- Sedano rapa*

- Broccoli*

- Cavolfiori*

- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese*

- Cipolle*

- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce*

- Melanzane*

- Patate*: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.

- Peperoni*

- Pomodori*

- Porri*

- Zucca* (maxima o moscata)

- Zucchine*

- Melanzana*

I prodotti frutticoli qui di seguito elencati devono essere di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia), o comunitaria in caso di non reperibilità, per tutte le tipologie di utenti e biologici sia per il nido che scuole:

- Anguria

- Arance

- Cachi

- Limoni

- Mandarini e mandaranci

- Melone*

- Uva: solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre*.

- Actinidie (Kiwi)*
- Albicocche*
- Prugne*
- Susine*
- Mele*
- Pere*
- Pesche*

Eccezionalmente i prodotti biologici possono provenire da produzione integrata secondo quanto previsto all'articolo 16 del capitolato Tecnico – Parte 1 - di cui al presente allegato. In questo caso è richiesto al coltivatore:

1: possesso della certificazione secondo la norma UNI 11233 o secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o, in alternativa, adesione al vigente Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della Regione Piemonte. Saranno da considerarsi equivalenti a GLOBAL G.A.P. e P.S.R. il rispetto di sistemi di qualità nazionali o della Regione Piemonte di produzione integrata emanati nel corso della concessione;

2: esclusivamente sino al 31/08/2014, qualora non sussistano già le condizioni di cui al punto 1 autocertificazione del coltivatore di rispettare i protocolli del vigente P.S.R; dal 1 settembre 2014 i coltivatori dovranno necessariamente possedere i requisiti di cui al punto c1.1;

3: autocertificazione con la quale il coltivatore si impegna a garantire che:

- il prodotto fornito possiede una percentuale di residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
- che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;
- che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni

colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile ad eventuali controlli;

- sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido: ortofrutta fresca di filiera piemontese* e proveniente da agricoltura biologica.

In caso di mancata reperibilità del prodotto biologico: viene fornito un prodotto a lotta integrata o in ultima istanza convenzionale mantenendo la filiera piemontese.

In caso di mancata reperibilità del prodotto di filiera piemontese: viene fornito un prodotto biologico di filiera italiana.

Per le scuole: prodotti frutticoli di filiera piemontese* e provenienti da agricoltura biologica e verdura di filiera piemontese*, come da progetto di gara, e proveniente da agricoltura convenzionale.

In caso di mancata reperibilità del prodotto biologico: viene fornito un prodotto a lotta integrata o in ultima istanza convenzionale mantenendo la filiera piemontese.

In caso di mancata reperibilità del prodotto di filiera piemontese: viene fornito un prodotto biologico di filiera italiana.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: arance biologiche.

PROPOSTE PROGETTO DI GARA:

Per il nido e le scuole: mela rossa Cuneo IGP, cipolla rossa di Tropea IGP e patata DOP

Per il nido e le scuole: fragole biologiche di filiera piemontese.

84 Frutta scioppata

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. L'ananas sciroppato deve inoltre essere:
- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di semi di arachide".

La frutta sciroppata è consentita esclusivamente per la preparazione delle macedonie, ma non deve costituire più del 30% del prodotto finito.

85 Prodotti IV gamma

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma. In tal caso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'IA dovrà riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al paragrafo (punto 83 ortofrutta) e all'articolo 31 del capitolato tecnico – Parte 1 – di cui al presente allegato.

Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, anguria, melone, mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12 °C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4 °C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4 °C.

La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.

L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Shelf life: devono essere utilizzati entro 3 giorni dalla data di scadenza (fatta eccezione qualora la fornitura sia prevista per il pasto del lunedì).

Integrazione 2015 dell' allegato n. 3 del Capitolato tecnico parte 1- Attività principale: servizio di ristorazione scolastica. Approvazione servizio A.S.L. TO5 – Dipartimento di prevenzione – S.c. igiene degli alimenti e della nutrizione prot. n. 27023 del 02/07/15.

NUOVI PRODOTTI - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti e le relative specifiche merceologiche sottodescritte vanno ad integrare le attuali tabelle merceologiche di cui sopra.

1 Nuovo 2015 Pizza Rossa

Prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Deve essere di produzione giornaliera.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva. I pomodori pelati devono essere conformi ai requisiti di cui al punto n.49.

Il prodotto deve essere somministrato il giorno stesso della produzione. Il prodotto non deve essere conservato in monoporzione.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per il nido e le scuole: approvvigionamento tramite un fornitore del territorio e gli ingredienti utilizzati per la loro realizzazione rispettano le specifiche riportate al punto n. 1 Nuovo 2015.

2 Nuovo 2015 Base per pizza

Prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Deve essere di produzione giornaliera.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva. Il prodotto deve essere somministrato il giorno stesso della produzione.

3 Nuovo 2015 Pasta all'uovo per lasagne

Prodotti e confezionati in Italia. La caratteristica della pasta all'uovo deve essere come quanto indicato al punto 19 "Pasta fresche all'uovo". E' consentito l'utilizzo di base sia fresca che surgelata, non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione.

4 Nuovo 2015 Formaggio tipo grana

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino. La pasta deve dura, granulosa e di colore giallo paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve essere superiore ai nove mesi.

5 Nuovo 2015 Grana Padano DOP

Prodotto ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela Formaggio Grana Padano.

Caratteristiche:

Semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, finemente granulosa, di gusto tipico, caratteristico, non piccante, gradevole, di colore leggermente paglierino.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento secondo il Reg. 852-853/04, deve essere conservato in atmosfera protettiva o sottovuoto e riportare la presenza del bollo sanitario sulla confezione.

6 Nuovo 2015 Pane a ridotto contenuto in sale

Nel caso del pane a ridotto contenuto di sale, si richiede che sia un pane comune conforme ai requisiti di cui al punto n.1 del capitolo "Pane e prodotti da forno farine e derivati" delle tabelle merceologiche e si richiede la consegna da parte di un panificatore aderente al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" avviato nel 2015 dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione del Piemonte, nell'ambito dell'Intesa firmata il 13 marzo 2015 tra l'Assessorato alla Sanità e l'Associazione Regionale Panificatori del Piemonte per la produzione di pane a ridotto

contenuto di sale o da fornitori non aderenti al progetto che s'impegnano in modo dimostrabile (es. schede tecniche), di apportare una riduzione del sale come previsto dal progetto regionale.

1 Nuovo 2016 Succo di limone concentrato

Deve essere ottenuto a partire da limoni nazionali ed essere conformi al D.Lgs 151/04. Non è consentita l'aggiunta di coloranti.

Rif. Rev. 1/Agosto 2016

Per le scuole: Il succo di limone può essere usato in luogo al limone fresco, per la sola preparazione "petto di tacchino al limone" previsto nel menù invernale delle scuole.

Indice:

Riferimenti legislativi di carattere generale.

I.	PANE E PRODOTTI DA FORNO. FARINE E DERIVATI	pag. 3
II.	PASTA, RISO, CEREALI E CREME DI CEREALI	pag. 8
III.	OMOGENIZZATI, SUCCHI, MARMELLATE, MIELE	pag. 11
IV.	PRODOTTI DA INFUSIONE, ACQUA E BEVANDE	pag. 13
V.	OLII, CONDIMENTI E PRODOTTI PER SUGHI	pag. 14
VI.	PRODOTTI SURGELATI	pag. 17
VII.	PRODOTTI ITTICI	pag. 19
VIII.	CARNI	pag. 20
IX.	SALUMI	pag. 23
X.	LATTICINI	pag. 24
XI.	OVOPRODOTTI	pag. 29
XII.	LEGUMI, PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI	pag. 29