



Montedomini

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

ASP FIRENZE MONTEDOMINI

Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DESTINATO
AGLI OSPITI DEGENTI E AD ALTRI UTENTI**

**Azienda Pubblica di servizi alla persona Montedomini – Sant' Ambrogio – Fuligno – Bigallo
A.S.P. Firenze Montedomini**

Via de' Malcontenti, 6 – 50122 FIRENZE

Tel. 055 23391 – Fax: 055 2339449 – web-site: www.montedomini.net - e-mail: segreteria@montedomini.net

Cod. Fisc. **80001110487** - P. I.V.A.: **03297220489**



Sommario

TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art.1 – Glossario e acronimi	6
Art.2 - Norme e obiettivi generali	9
Art.3 - Lingua ufficiale.....	9
Art.4 - Oggetto dell'appalto	10
Art.5 - Attività costituenti il servizio	10
Art.6 – Tipologia degli utenti del servizio	11
Art.7 - Strutture afferenti al servizio di ristorazione	12
Art.8 - Elenco Reparti	13
Art.9 - Numero totali pasti annui e complessivi nell'intera durata contrattuale	13
Art.10 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	15
Art.11 - Utenze convenzionate con l'OEA o con la Stazione appaltante	18
Art.12 - Specifiche tecniche del servizio	18
Art.13 - Relazione sull'andamento del servizio.....	18
Art.14 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	18
Art.15 - Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi	19
Art. 16 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	20
TITOLO II.....	20
ONERI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	20
Art.17 - Oneri economici a carico dell'OEA	20
Art.18 - Spese per polizze assicurative	21
Art.19 - Cauzione definitiva.....	22
Art.20 - Redazione e stampa menu	23
Art.21 - Messa in atto delle varianti offerte	23
Art.22 – Obblighi normativi.....	23
Art.23 - Spese a carico della Stazione appaltante a causa di forza maggiore	24
TITOLO III	24
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	24
Art.24 - Disposizioni generali relative al personale.....	24
Art. 25 - Rapporto di lavoro	25
Art.26 – Organico e reintegro personale mancante.....	26
Art.27 – Direttore Tecnico del Servizio	26
Art.28 – Dietista per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali.....	26
Art.29 – Cuoco unico	27
Art. 30 - Informazione ai dipendenti dell'OEA	27
Art.31 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	27
Art. 32 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	27
Art.33 - Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno.....	27
TITOLO IV	28



CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	28
Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	29
Art.35 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	29
TITOLO V	30
MENU'	30
Art.36 - Articolazione e composizione dei Menù	30
Art.37 - Struttura del menù per gli ospiti presso le residenze	30
Art.38 - Menu per esigenze dietetiche	32
Art.39 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane	33
Art.40 - Scorte alimentari per emergenze.....	33
Art.41 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto.....	33
Art.42 - Variazione del menu	34
Art.43 - Integrazione del menù in occasione di festività.....	34
Art.44- Servizio di coffe break.....	35
TITOLO VI	36
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	36
Art.45 - Quantità degli ingredienti	36
Art.46 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	36
TITOLO VII.....	36
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	36
Art.47 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	37
Art.48 - Documentazione da fornire alla Stazione appaltante.....	37
Art.49 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	37
Art.50 - Norme per una corretta igiene della produzione	37
Art.51 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....	37
Art.52 - Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina	38
Art.53 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	38
Art.54 - Divieto di riciclo.....	38
TITOLO VIII.....	38
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	38
Art.55 - Manipolazione e cottura	39
Art. 56 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	39
Art.57 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	39
Art.58 - Accessori per il condimento	39
TITOLO IX	40
NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	40
Art.59 - Prenotazione e consegna dei pasti	40
Art.60 - Confezionamento dei pasti per il trasporto presso le Residenze	40
Art.61 - Attrezzature per la conservazione dei pasti durante il trasporto.....	40
Art.62 - Mezzi di trasporto.....	41
Art.63 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti ai degenti e presso il self service	41
TITOLO XI	42



PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	42
Art.64 - Regolamenti	42
Art.65 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina.....	42
Art.66 - Ritiro e lavaggio dello stoviglie, dei vassoi e dei carrelli	42
Art.67 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	43
Art.68 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	43
Art.69 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	43
Art.70 - Rifiuti e materiali di risulta.....	43
TITOLO XII.....	44
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	44
Art.71 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	44
Art.72 - Misure per eliminare i rischi interferenti	44
Art.73 - Impiego di energia	44
Art.74 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	45
TITOLO XIII.....	45
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	45
Art.75 - Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche.....	45
Art.76 - Manuale della Qualità	45
Art.77 - Manuale di Autocontrollo	45
Art.78 - Documento di valutazione dei rischi.....	45
TITOLO XIV	45
CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	45
Art.79 - Disposizioni generali	46
Art.80 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	46
Art.81 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	46
Art.82 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	46
Art.83 - Blocco delle derrate	47
Art.84 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	47
Art. 85 - Customer Satisfaction.....	47
Art.86 - Recupero delle penalità	48
TITOLO XV.....	48
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	48
Art.87 - Penali e rimborsi	49
TITOLO XVI	52
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	52
Art.88 - Esecuzione lavori, verbale di consegna dei locali e inventario	52
Art.89 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	52
Art.90 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA.....	52
Art.91 - Verifica periodica dei locali affidati all'OEA	53
Art.92 - Inventari di riconsegna	53
FATTURAZIONE E PAGAMENTI	54
Art.93 - Prezzi e modalità di fatturazione	54
Art.94 - Liquidazione delle fatture.....	55
Art.95 - Tracciabilità finanziaria	55



Montedomini

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Art.96 – Adeguamenti dei prezzi	55
Art.97 – Pagamento del canone di locazione	56
Art.98 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto	56
Art.99 – Caratteristiche di base del sistema informatico	57
TITOLO XVIII.....	57
ASPETTI CONTRATTUALISTICI	57
Art.100 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto.....	58
Art.101 - Durata contrattuale e inizio delle attività.....	58
Art.102 - Stipulazione del contratto	58
Art.103 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	59
Art.104 - Risoluzione di diritto del contratto	59
Art.105 - Ipotesi di risoluzione del contratto	59
Art.106 - Riduzione delle prestazioni	60
Art.107 - Estensione delle prestazioni.....	61
Art.108 - Obblighi normativi	61
Art.109 - Licenze e autorizzazioni	61
Art.110 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	62
Art.111 – Controversie.....	62
Art.112 - Disposizioni finali.....	62

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI
OSPITI, PER I DIPENDENTI E PER ALTRI UTENTI

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006.

Il presente capitolato è ispirato inoltre alle Linee di indirizzo per la ristorazione della Regione Toscana.

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Art.1 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante: ASP Firenze Montedomini, la quale affida all'OEA il servizio di ristorazione seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Ospiti: gli utenti degenti presso le strutture della Stazione appaltate;
- d) Capitolato Speciale: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici (Specifiche Tecniche);
- e) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante. Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne nel caso in cui il contesto delle singole clausole del Capitolato dispongano diversamente;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante affida all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;



Montedomini

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- g) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione, reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina della Stazione appaltante, destinato ai degenti ospiti presso le Residenze di competenza della Stazione appaltante e al altri utenti autorizzati e/o convenzionati;
- i) Cucina: i locali dove vengono preparati i pasti e dove vengono confezionati per il successivo trasporto presso i reparti o presso altri locali di consumo dei pasti;
- f) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- g) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- i) Menu giornaliero: il menù previsto per ogni singola giornata;
- j) Menu quadrisettimanale: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- k) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- l) Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- m) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- n) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- o) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- p) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- q) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- r) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- s) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio compreso nel raggio chilometrico definito nel Disciplinare di gara;
- t) Prodotto locale trasformato: Prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale della Regione Toscana;

- u) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari
- v) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.
- w) Prodotto biologico: prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- x) Agricoltura biologica: "Comprende tutti i sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti in modo socialmente ed economicamente sano; dal punto di vista ambientale essa riduce drasticamente l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie" (IFOAM - International Federation of Organic Agriculture Moviment);
- y) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina ai reparti e presso le Residenze esterne;
- z) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- aa) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- bb) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- cc) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- dd) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- ee) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- ff) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- gg) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;

hh) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati a sovrapposizione di attività correlati al servizio di ristorazione all'interno dei locali della Stazione appaltante, evidenziati nel DUVRI.

Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende l'ASP Montedomini, con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato, con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art.2 - Norme e obiettivi generali

Le attività di ristorazione oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione, relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Spetta all'OEA la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte della Stazione appaltante e dei destinatari del servizio.

Le attività devono essere rese in modo da conseguire i risultati attesi dalla Stazione appaltante, tesi a garantire la piena soddisfazione degli utenti.

Pertanto le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una buona qualità di vita degli ospiti degenti presso tutte le residenze e degli altri utenti che accedono ai servizi di ristorazione.

Art.3 - Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni ed in generale di tutti i documenti prodotti dall'OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'OEA alla Stazione appaltante in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata dalla Stazione appaltante, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art.4 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'OEA in sede di offerta, qualora queste ultime siano state accolte dalla Stazione Appaltante.

Forma altresì oggetto dell'appalto la realizzazione, prima dell'inizio delle attività costituenti il servizio di ristorazione, degli interventi manutentivi dei macchinari, degli arredi e dei locali self service, indicati dalla Stazione appaltante ed esplicitati nella Specifica tecnica n.1 ***“Interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività”***. Detti interventi dovranno essere effettuati a cure e spese dell'OEA.

E' altresì richiesto all'OEA di provvedere, a proprie cure e spese, alla informatizzazione della gestione amministrativa e contabile del servizio di ristorazione. Il sistema proposto dall'OEA deve integrarsi ed interfacciarsi con la rete informatica in uso presso la Stazione appaltante ed in particolare con il sistema di contabilità, sia per quanto riguarda il settore amministrativo sia per quanto riguarda la rilevazione delle presenze e delle degli aspetti nutrizionali (diete ordinarie e diete speciali) di ogni singolo ospite presso le Residenze.

Alla scadenza del contratto, tutti i beni e quant'altro fornito dall'OEA, essendo già stati ammortizzati, resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono:

- L'acquisto e lo stoccaggio delle derrate alimentari e dei materiali di consumo ed il relativo stoccaggio;
- La produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti, (lavorazione, cottura, confezionamento e il trasporto presso i Reparti e presso le Residenze esterne);
- La fornitura di strumenti informatici (POS) per la prenotazione dei pasti e la formazione del personale delegato ad effettuare le prenotazioni;
- Il confezionamento dei pasti per gli ospiti (diete ordinarie e diete speciali);
- Il trasporto dei pasti presso tutti i locali deputati al consumo dei pasti e la consegna al personale di Reparto il quale provvederà alla somministrazione agli utenti;
- La preparazione, il confezionamento in multi porzione ed il trasporto della prima colazione e della merenda presso tutti i luoghi deputati al consumo dei pasti e la consegna al personale di Reparto che provvederà alla somministrazione agli utenti;

- Il ritiro dei carrelli dai Reparti e dalle residenze esterne, dei vassoi e di quanto utilizzato per il servizio agli ospiti;
- La fornitura e la consegna giornaliera ai reparti di acqua minerale;
- La fornitura giornaliera, a richiesta, di latte caldo e/o bevanda calda del dopocena;
- La preparazione e la somministrazione dei pasti nell'apposita sala self service al personale della Stazione appaltante e ad altre tipologie di utenti;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti presso il self service;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti, ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- Il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi, carrelli, carrelli attivi e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente capitolato;
- Il reintegro, su base inventariale, in caso di usura o rottura, dell'utensileria, delle stoviglie e del pentolame fornite dalla Stazione appaltante;
- La fornitura di carrelli e contenitori isotermeici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio, degli impianti tecnologici, nonché delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina e delle sala self service;
- La fornitura del sistema informatizzato per la gestione contabile, amministrativa del servizio e degli aspetti nutrizionali.

Art.6 – Tipologia degli utenti del servizio

Le tipologie di utenti di competenza della Stazione appaltante che usufruiscono del servizio di ristorazione sono:

- Degenti ospiti presso le residenze della Stazione appaltante



Montedomini

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- Dipendenti della Stazione appaltante
- Utenti delle RSA e RA
- Centro Diurno Athena

Oltre a tali utenti usufruiscono del servizio anche altre tipologie di utenti, le quali non essendo di diretta competenza della Stazione appaltante, vengono definite esterne. Tra queste vi sono:

- Dipendenti ASL
- Studenti universitari
- Utenti Siast
- Accompagnatori e frequentatori esterni (es. familiari degli ospiti presso le residenze)
- Utenti dei Centri Diurni di competenza del Comune di Firenze convenzionate con la Stazione appaltante;
- Eventuali utenti convenzionate con l'OEA e/o con la Stazione appaltante.

Art.7 - Strutture afferenti al servizio di ristorazione

Le strutture presso le quali il servizio di ristorazione deve essere erogato sono le seguenti:

Strutture	Tipologia utenti	indirizzo
Montedomini (RSA e RA)	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti degenti- Dipendenti <p>Utenti potenziali:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dipendenti ASL- Studenti universitari- Utenti Siast- Accompagnatori e frequentatori esterni	Via Malcontenti n. 6 - Firenze
Centro Diurno Athena	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti giornalieri	Via Malcontenti n. 6 - Firenze
Istituto Principe Abamelek (RSA e RA)	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti degenti	Via delle Bagnese n.4 - Firenze
Istituto San Silvestro (RSA e RA)	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti degenti	Borgo Pinti n. 62/64 - Firenze

CENTRI DIURNI DI COMPETENZA DEL COMUNE DI FIRENZE

Centro Diurno Airone	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti giornalieri	via San Salvi 12 - Firenze
Centro Socio Educativo	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti giornalieri	Via Salvi Cristiani, 7 - Firenze
Centro Diurno Il Colibrì	<ul style="list-style-type: none">- Ospiti giornalieri	Borgo Pinti n. 62/64 -

12

Azienda Pubblica di servizi alla persona Montedomini – Sant’Ambrogio – Fuligno – Bigallo
A.S.P. Firenze Montedomini

Via de' Malcontenti, 6 – 50122 FIRENZE

Tel. 055 23391 – Fax: 055 2339449 – web-site: www.montedomini.net - e-mail: segreteria@montedomini.net

Cod. Fisc. 80001110487 - P. I.V.A.: 03297220489

		Firenze
Centro Diurno Le Rondini	- Ospiti giornalieri	via Modigliani 184 - Firenze
Centro Diurno Modigliani	- Ospiti giornalieri	via Modigliani 184 - Firenze

N.B. – Nel caso in cui in corso di esecuzione del contratto la Stazione appaltante avesse necessità di aggiungere strutture non espressamente previste nel presente capitolato, l'OEA ha l'obbligo di estendere il servizio anche a tali strutture, praticando gli stessi prezzi previsti per le analoghe tipologie di servizio, fatto salvo il rispetto del quinto d'obbligo.

Art.8 - Elenco Reparti

I Reparti e i rispettivi posti letto sono quelli di seguito indicati:

Strutture	Reparti	n. posti letto
Montedomini	- Rsa 1(Nucleo Iride e Cristallo)	40
	- Rsa 2 (Nucleo Ambra e Rubino	42
	- RA Montedomini	10
	- Centro Diurno Athena	15
	- Progetto Pietro Thouar	40
Istituto Principe Abamelek	- RSA	58
	- RA	10
Istituto San Silvestro	- RSA	40
	- RA	9

Art.9 - Numero totali pasti annui e complessivi nell'intera durata contrattuale

Il numero annuo delle giornate alimentari e dei pasti erogati alle diverse tipologie di utenti nel corso dell'anno 2013, è di seguito riportati:

9.1 – pasti erogati presso strutture interne di competenza ASP Montedomini

Montedomini	n°. pasti (pranzi + cene) annui	n°. colazioni annue	n°. merende annue
Rsa 1(Nucleo Iride e Cristallo)	24.912	12.456	12.456
Rsa 2 (Nucleo Ambra e Rubino	30.420	14.998	14.998
RA Montedomini	6.168	3.084	3.084
Centro Diurno Athena	9.936	4.968	4.968
Progetto Pietro Thouar	29.200	14.600	14.600

Totale annuo complessivo	100.636	50.106	50.106
Totale durata contrattuale	301.908	150.318	150.318

Istituto Principe Abamelek	n°. pasti (pranzi + cene) annuo	n°. colazioni annue	n°. merende annue
RSA e RA	45.348	14.600	14.600
Totale durata contrattuale	136.044	43.800	43.800

Istituto San Silvestro	n°. pasti (pranzi + cene) annuo	n°. colazioni annue	n°. merende annue
RSA e RA	35.412	17.700	17.700
Totale durata contrattuale	106.236	53.100	53.100

9.2 – Numero complessivo presunto dei pasti da erogare nell'intera durata contrattuale presso le strutture di competenza della Stazione appaltante

Numero pasti complessivi ASP Montedomini destinati agli ospiti degenti comprensivi di pranzo e cena	544.118
Numero colazioni complessive ASP Montedomini destinate agli ospiti degenti	247.218
Numero merende complessive ASP Montedomini destinate agli ospiti degenti	247.218

9.3 – pasti erogati presso i Centri Diurni di Competenza del Comune di Firenze

	n°. pasti annui
Centro Diurno Airone	6.209
Centro Socio Educativo	8.179
Centro Diurno Il Colibrì	4.167
Centro Diurno Le Rondini	6.193
Centro Diurno Modigliani	9.931 (comprensivi di pranzo e cena)
Totale annuo	34.679
Totale previsto per la durata contrattuale	104.037

9.3 - Pasti erogati presso self service

Tipologia pasti	n. annuo pasti
Studenti universitari	11.876
Dipendenti ASL	1.626
Dipendenti Montedomini	3.616
Utenti siast	1.260
Accompagnatori e frequentatori esterni	2.792
Totale annuo	22.389
Totale previsto per la durata contrattuale	68.844

9.4 – Numero complessivo presunto dei pasti da erogare presso il self service agli utenti di cui al punto 9.3 e agli utenti convenzionati (Centri Diurni di competenza del Comune di Firenze).

Il numero di pasti viene fornito a titolo puramente informativo. La Stazione appaltante, non garantisce l'erogazione di tali pasti nel corso di tutta la durata contrattuale, trattandosi di servizi ad accesso libero o convenzionato. I pasti erogati per questi utenti, non rientrano quindi nel numero di pasti complessivi in base al quale è stata determinata la base d'asta.

a) Numero pasti per Centri Diurni di Competenza del Comune di Firenze	104.037
c) numero pasti erogati presso il self service	65.948
Totale durata contrattuale	169.985

Si precisa che:

- A) Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 11 della Legge 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti alla Stazione appaltante o con essa convenzionati, non espressamente previste nel presente capitolato.
- B) La Stazione appaltante non garantisce l'erogazione di alcun numero minimo giornaliero di colazioni, pranzi, cene e merende.
- C) A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Stazione Appaltante, questa si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art.10 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

10.1 - Ospiti degenti presso le Residenze afferenti alla Stazione appaltante e presso il Centro Diurno Athena

Il servizio, da erogare tutti i giorni dell'anno festivi compresi, prevede la prenotazione dei pasti a cura del personale incaricato dalla Stazione appaltante, il quale utilizzerà strumenti informatici (POS) forniti dall'OEA.

Il servizio prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti (pranzo e cena) in legame misto (fresco-caldo) e la preparazione e il confezionamento delle colazioni e delle merende in legame misto (fresco-caldo) in multiporzione.

I pasti, le colazioni, le merende e i generi di conforto, devono essere trasportati a cura dell'OEA, su appositi carrelli messi a disposizione dall'OEA a proprie cure e spese, presso i singoli Reparti e consegnato al personale incaricato dall'ASP Montedomini, il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

All'atto della consegna dei pasti il personale incaricato dalla Stazione appaltante verificherà la rispondenza tra il numero e tipologia di pasti prenotati e quelli consegnati, sottoscrivendo apposito documento attestante l'avvenuta consegna.

A fine pasto il personale incaricato dall'ASP Montedomini provvederà, presso i reparti, al lavaggio delle stoviglie utilizzate per l'erogazione del servizio. Per quanto riguarda invece i contenitori ed i carrelli, saranno ritirati e portati in cucina dal personale dell'OEA il quale provvederà al loro lavaggio ed alla sanificazione.

10.2- Utenti presso Residenze esterne (Istituto Principe Abamelek e istituto San Silvestro)

Il servizio, prevede le stesse modalità di erogazione previste al punto precedente presso la struttura di Montedomini.

Per le residenze esterne di competenza ASP Montedomini, il servizio prevede inoltre il confezionamento in idonei contenitori, mediante il sistema del legame misto in pluriporzione e il trasporto degli stessi presso ciascuna Residenza. I pasti saranno distribuiti a cura del personale socio assistenziale integrato.

Per quanto riguarda invece i contenitori ed i carrelli, saranno ritirati e portati in cucina dal personale dell'OEA il quale provvederà al loro lavaggio e sanificazione.

10.3 – Utenti Centri Diurni del Comune di Firenze

Per i Centri Diurni indicati nella tabella seguente:

	Calendario erogazione del servizio
Centro Diurno Airone	Tutti i mesi dell'anno dal lunedì al venerdì
Centro Socio Educativo	Tutti i mesi dell'anno (agosto escluso) dal lunedì al venerdì
Centro Diurno Il Colibrì	Tutti i mesi dell'anno dal lunedì al venerdì
Centro Diurno Le Rondini	Tutti i mesi dell'anno dal lunedì al venerdì
Centro Diurno Modigliani	Tutti i giorni dell'anno festivi compresi

Il servizio prevede la prenotazione dei pasti a cura del personale incaricato dal Comune di Firenze, il quale comunicherà alla cucina di Montedomini, il numero di pasti giornalieri richiesti.

Il servizio prevede inoltre la preparazione ed il confezionamento dei pasti, solo per il pranzo, in legame misto (fresco-caldo) in multi porzione e le diete in monoporzione.

Per il **Centro Diurno Modigliani** il servizio prevede l'erogazione sia del pranzo sia della cena.

I pasti devono essere trasportati, su appositi carrelli messi a disposizione dall'OEA a proprie cure e spese, presso i singoli Centri e consegnato al personale socio assistenziale, il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

All'atto della consegna dei pasti il personale socio assistenziale, verificherà la rispondenza tra il numero e tipologia di pasti prenotati e quelli consegnati, sottoscrivendo apposito documento attestante l'avvenuta consegna.

Al termine del servizio il personale operante presso i Centri provvederà al lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e a restituirli puliti al personale dell'OEA che provvederà al ritiro e al trasporto presso la cucina di Montedomini.

10.4- Servizio self service

Gli utenti accedono al servizio mediante badge elettronico. L'OEA ha l'obbligo di predisporre un adeguato sistema di rilevazione degli accessi al servizio per gli utenti che non dispongono di badge.

Gli utenti che non dispongono di alcun titolo di accesso o dei quali non possa essere fornita evidenza del loro accesso, non possono usufruire del servizio né tantomeno utilizzare i locali per consumare pasti portati da fuori.

Costituisce compito tassativo dell'OEA gestire gli ingressi in conformità alle richieste del presente capitolato.

L'OEA deve garantire l'erogazione del pranzo e se lo ritiene vantaggioso anche per la cena. I giorni di apertura del self service devono essere garantiti dal lunedì alla domenica. Il servizio prevede la preparazione e la somministrazione agli utenti con modalità self service, utilizzando stoviglie in ceramica, set di posate in acciaio inox, bicchieri in vetro. Il vassoio deve essere corredato da tovaglietta coprivassoio, da due tovaglioli per ciascun utente e stuzzicadenti monouso.

All'OE. compete approntare la sala di consumo dei pasti e tenere costantemente puliti i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici.

Le operazioni di sbarazzo dei tavoli e di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stovigliame e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio a cura dell'OEA.

Art.11 - Utenze convenzionate con l'OEA o con la Stazione appaltante

L'OEA, oltre ad erogare pasti presso il self service ad utenti esterni, potrà produrre pasti per utenti esterni oltre a quelli già previsti dal presente capitolato, previa comunicazione alla Stazione appaltante e benessere da parte di quest'ultima.

Art.12 - Specifiche tecniche del servizio

E' allegata al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti Specifiche tecniche:

- Allegato n.1 *Specifica Tecnica relativa agli interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività*
- Allegato n.2 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*
- Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti, degli ambienti e dello stovigliame*
- Allegato n.4 *Specifiche tecniche relative ai menù ed alle tabelle dietetiche*
- Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative*
- Allegato n.6 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione*
- Allegato n.7 *Specifica tecnica relativa al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*

Art.13 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'OEA deve trasmettere alla Stazione appaltante, una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di qualità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dalla Stazione appaltante. A seguito dei contenuti espressi nella relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dalla Stazione appaltante, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere in un breve termine che sarà prefissato.

Art.14 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

Sarà fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte della Stazione appaltante.

In particolare l'OEA deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, informazioni e altro materiale;
- non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento delle attività contrattuali.

Art.15 - Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m. che prevede l'obbligo per l'OEA di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità al piano presentato in sede di offerta. Di conseguenza, essendo i pasti prodotti presso la cucina di Montedomini, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90 (dipendenti e altri utenti che accedono al servizio di ristorazione).

In particolare in caso di:

a) scioperi del personale dell'OEA

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; l'OEA deve comunque garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante.

b) cause di forza maggiore e altre emergenze

Al verificarsi di cause di forza maggiore o di altre emergente, l'OEA deve assicurare la fornitura dei pasti utilizzando la cucina indicata in sede di offerta e il trasporto presso le Residenze di competenza della Stazione appaltante. Se il servizio di emergenza sostitutivo proposto dall'OEA non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della Stazione appaltante, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'OEA inadempiente il maggior onere sostenuto.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili. Al verificarsi dei casi di cui alle lettere a) e b) l'OEA deve comunque garantire la reperibilità del Responsabile del servizio.

Art. 16 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante, mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II

ONERI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art.17 - Oneri economici a carico dell'OEA

L'OEA dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e dalle proposte migliorative presentate in sede di offerta.

L'OEA dovrà farsi carico, a titolo esemplificativo e non esaustivo, delle seguenti spese:

1. Spese per lavori e per la fornitura ed installazione dei beni previsti nell'allegato n.1 *"Interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività"* per un ammontare previsto pari a **€52.260,00**;
2. Spese per fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti e gestione contabile e nutrizionale del servizio di ristorazione;
3. Spese per manutenzione del sistema informatico e assistenza per personalizzazione richiesta dalla Stazione appaltante per un totale stimato in 10 giornate ovvero 80 ore nel corso di ciascun anno;
4. Spese per le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e della sala self service come definite dal presente Capitolato;
5. Spese per le manutenzioni ordinarie dei macchinari, degli arredi e degli impianti della cucina e della sala self service come definite dal presente Capitolato;
6. Canone di locazione della cucina e del self service per un importo pari a **€ 150.000,00/anno** (centocinquantamila/00), Iva esclusa per ciascun anno contrattuale;
7. Spese per l'allacciamento telefonico ed il fax ed il pagamento del relativo canone;

8. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina.
9. Spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese, che presumibilmente ammontano a € 4.000,00 saranno rimborsate entro il tempo massimo di 60 giorni dalla sottoscrizione del contratto.
10. Spese per traduzione e stampa dei menu comprensivo di un piano puntuale e specifico di comunicazione con gli ospiti degenti in merito alle caratteristiche peculiari del servizio di ristorazione.
11. Spese presso la cucina e presso il self service, per gas e acqua, energia elettrica, riscaldamento/raffrescamento, conduzione e manutenzione impianti termici, tassa rifiuti ecc. L'ammontare di dette spese, riferite all'anno 2012, sono riportate nella tabella seguente:

Utenza	Euro
Acqua	17.566,40
Enel	11.205,23
Gas piani cottura	4.010,87
Gas	39.673,86
Smaltimento rifiuti organici provenienti dalla cucina	954,72
TIA	6.130,36
Conduzione e manutenzione ordinaria degli impianti termici con assunzione del ruolo di terzo responsabile	1.872,68
TOTALE IMPONIBILE	81.414,12

Le suddette spese devono essere rimborsate dall'OEA alla Stazione appaltante secondo le seguenti scadenze:

- Primo acconto pari al 40% calcolato sui consumi dell'anno precedente entro il 30 Aprile;
- Secondo acconto pari al 40% calcolato sui consumi dell'anno precedente entro il 30 Agosto;
- Saldo al 31 Dicembre.

Art.18 - Spese per polizze assicurative

L'OEA prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO, da presentare al momento della stipula del contratto, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante, debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi derivanti da intossicazioni alimentari e/o

avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'OEA.

La polizza, o eventuali estensioni di garanzia, deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) senza sottolimito per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione appaltante non appena questa lo richieda, a seguito dell'accertamento delle responsabilità dell'assicurato.

Detta polizza avrà validità per tutta la durata del contratto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art.19 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, deve essere prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% ricorrendo l'ipotesi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i.

Si precisa che ad avvenuta stipula del contratto l'OEA deve iniziare le pratiche affinché il sito Montedomini venga inserito all'interno dei siti oggetto di verifica per la certificazione ISO 9001:2008, la quale deve essere mantenuta valida per la tutta la durata del contratto.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;

- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione comunale.

La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art.20 - Redazione e stampa menu

L'OEA prima dell'inizio del servizio deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della Stazione appaltante, i menu per i degenti e per i dipendenti. I menu del self service devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano, francese, inglese, spagnolo.

Per gli ospiti delle Residenze oltre ai menù, scritti in lingua italiana, devono essere fornite informazioni in merito ai prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio: prodotti biologici, prodotti locali e altre informazioni utili a comunicare le caratteristiche qualitative dei pasti erogati.

Art.21 - Messa in atto delle varianti offerte

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, ovvero le varianti accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dall'OEA, non fossero state accolte in tutto o in parte dalla Stazione appaltante, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le varianti proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

Art.22 – Obblighi normativi

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere

rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art.23 - Spese a carico della Stazione appaltante a causa di forza maggiore

Restano a carico della Stazione appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO III

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.24 - Disposizioni generali relative al personale

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 25 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per L'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cfr. - Parere Aut. Vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*).

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'OEA abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dagli utenti della Stazione appaltante, il personale che passerà alle dipendenze della gestione subentrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione erogato in favore della Stazione appaltante. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto d'appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Firenze.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

Art.26 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

Art.27 – Direttore Tecnico del Servizio

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione complessiva del servizio.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di laurea ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art.28 – Dietista per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di dietiste con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli

equipollenti. La dietista deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari, nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Art.29 – Cuoco unico

Per le operazioni relative alla preparazione dei pasti, l'OEA deve impiegare un cuoco unico in possesso di diploma alberghiero ed esperienza professionale almeno quinquennale in servizi di ristorazione collettiva.

Art. 30 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Art.31 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 32 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L' OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art.33 - Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno

Il personale dell'OEA impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione appaltante;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;



- Non intrattenersi con i dipendenti della Stazione appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- Mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Inoltre, l'OEA deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- Rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- Comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dalla Stazione Appaltante qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, l'OEA deve curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito agli organi competenti della Stazione Appaltante ed al Direttore Tecnico del Servizio le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio di ristorazione.

L'OEA sarà comunque corresponsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio. Esso risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti o dipendenti della Stazione appaltante, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'OEA in tal caso dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della Stazione appaltante.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI



Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2).

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato n.3 *” Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti, degli ambienti e dello stovigliame”*.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per gli utenti di competenza della Stazione appaltante, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nella suddetta specifica e nei menù in corso, eventualmente integrate dai prodotti offerti dall'OEA in sede di offerta. In fase di controllo di conformità, dette derrate devono essere immediatamente individuabili e distinte dalle derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti. Pertanto l'OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

Art.35 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dall'OEA quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali ovvero fuori dall'ambito locale fissato all'interno della Regione Toscana.

In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso la stazione appaltante a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA.



(IntercentER, Consip) oppure da quelle ultime applicabili o i subordinate, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'OEA in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

TITOLO V

MENU'

Art.36 - Articolazione e composizione dei Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù ed alle tabelle dietetiche”* (Allegato n.4).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù “autunno-inverno” ed in menu “primavera-estate”. Il menù-inverno“ inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/03. Il menu “primavera-estate” inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli previsti dal menu del giorno.

Si precisa che la domenica e gli altri giorni festivi è prevista, in aggiunta al menu ordinario relativo al pranzo, una porzione di dolce.

Si precisa inoltre che per ogni ospite degente devono essere forniti giornalmente n.3 bottiglie da 0,50 cl di acqua oligominerale. Ciascuna bottiglia deve essere fornita in occasione della colazione, del pranzo, della merenda e della cena.

Art.37 - Struttura del menù per gli ospiti presso le residenze

Colazione

Un prodotto liquido a scelta fra: Latte pastorizzato, caffè, the,

Un prodotto da forno/ pane a scelta fra: fette biscottate

Un prodotto a scelta tra: Marmellata/confettura

Zucchero in bustine

Pranzo

Primo piatto

un primo a scelta fra tre oltre ai seguenti primi piatti che devono essere sempre disponibili :
(semolino in brodo- riso all'olio -pasta bianca / pasta pomodoro – passato di verdura)

Secondo piatto

Un secondo a scelta fra 3 oltre ai seguenti secondi piatti che devono essere sempre disponibili :
(tonno monoporzione in scatola / carne monoporzione in scatola - n. 2 formaggini gr. 28 cad – pollo lesso – verdesca al vapore)

Contorno a scelta fra 2 oltre ai seguenti contorni che devono essere sempre disponibili :

(pure' – carote lesse)

Frutta

un frutto a scelta fra:

Frutta fresca di stagione assicurando adeguata alternanza delle varietà.

Fissi tutti i giorni:

Mela, 1 frutta cotta, purea di frutta in monoporzione

Pane

pane comune o pane integrale o grissini

Bevanda

acqua minerale in conf. da litri 0,5 (n. 3 pz. procapite per tutta la giornata)

Dressing e condimenti:

il formaggio da condimento, l'olio/aceto e sale per i contorni in monoconfezione

Merenda

Caffè, the, biscotti aproteici, zucchero in bustine

Cena

Primo piatto

un primo a scelta fra tre oltre ai seguenti primi piatti che devono essere sempre disponibili :
(semolino in brodo- riso all'olio -pasta bianca / pasta pomodoro – passato di verdura)

Secondo piatto a scelta fra 3 oltre ai seguenti secondi piatti che devono essere sempre disponibili :

(tonno monoporzione in scatola / carne monoporzione in scatola - n. 2 formaggini gr. 28 cad – pollo lesso – verdesca al vapore)

Contorno a scelta fra 2 oltre ai seguenti contorni che devono essere sempre disponibili :

(pure' – carote lesse)

Frutta

un frutto a scelta fra:

Frutta fresca di stagione assicurando adeguata alternanza delle varietà.

Fissi tutti i giorni:

Mela, 1 frutta cotta, purea di frutta in monoporzione

Pane

pane comune o pane integrale o grissini

Bevanda

acqua minerale in conf. da litri 0,5 (n. 3 pz. procapite per tutta la giornata)

Dressing e condimenti:

il formaggio da condimento, l'olio/aceto e sale per i contorni in monoconfezione

- su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

Bevanda calda per dopocena

- The, camomilla, orzo, latte caldo, succo di frutta.

SELF SERVICE

La formulazione dei menu per il self service resta di competenza dell'OEA.

Art.38 - Menu per esigenze dietetiche

L'OEA dovrà provvedere a predisporre, mediante una dietista, menù iposodici, menù per diabetici, menu per celiaci, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli utenti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico. La composizione delle diverse tipologie di diete sono riportate nell'allegato n. 4 "*Specificata tecnica relativa alle tabelle dietetiche e ai menu*".

Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica.

Su richiesta della stazione appaltante l'OEA dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

Art.39 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere, diete a carattere etico religioso, diete vegetariane, qualora venga fatta richiesta. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da:

- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- Diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art.40 – Scorte alimentari per emergenze

L'OEA presso ciascuna Residenza deve provvedere a costituire scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza. A titolo esemplificativo e non esaustivo per emergenze s'intendono cause di forza maggiore che non permettano l'erogazione del servizio secondo le modalità ordinarie.

Tali scorte, compatibilmente con gli spazi disponibili, devono essere sufficienti a garantire l'erogazione del servizio nel corso della giornata per ciascun utente della Stazione appaltante.

Oltre ai prodotti a lunga conservazione, le scorte alimentari devono comprendere anche altre tipologie di prodotti. A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da olio extravergine di oliva, pasta, riso e altri prodotti che verranno richiesti dalla Stazione Appaltante.

Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali.

Nel caso in cui vengano utilizzate le scorte di cui al presente articolo, l'OEA ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente. L'OEA inoltre ha l'obbligo di verificare le date di scadenza dei prodotti di scorta. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti.

Art.41 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome della Residenza e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronomia multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)". Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso la cucina, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermici atti a mantenere la temperatura delle diete ivi contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.42 - Variazione del menu

Di norma, l'OEA non può apportare variazioni ai menu. Le eventuali variazioni devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dalla Stazione appaltante.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione appaltante. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordi con la Stazione appaltante nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Art.43 - Integrazione del menù in occasione di festività

L'OEA si impegna, in occasione delle principali festività nazionali o locali, alla predisposizione di menu alternativi. Tale menu dovrà essere concordato con la Stazione appaltante.

Le principali festività sono:

- Capodanno
- Epifania
- Festa del Santo Patrono di Firenze
- Ultimo di Carnevale
- Santa Pasqua
- Lunedì dell'Angelo
- 25 Aprile
- 1° Maggio
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Santo Natale,
- Santo Stefano
- Ultimo dell'anno

Inoltre, in occasione delle varie feste organizzate presso le RSA e le RA, l'OEA dovrà provvedere alla fornitura di dolce e bibite analcoliche (o in alternativa spumante). La prenotazione avverrà mensilmente e la fornitura dovrà rispettare le date e gli orari stabiliti dai responsabili delle RSA o delle RA.

I quantitativi sono calcolati in 100 g. di dolce per ogni ospite e in litri 1 di spumante o bibita ogni 5 ospiti. Potranno essere richiesti quantitativi superiori che dovranno comunque essere forniti. Alla fine di ogni anno si provvederà a conguagliare gli eventuali consumi aggiuntivi.

Si richiede inoltre che in occasione di feste tradizionali e di menu domenicali, potrà essere richiesta la preparazione di piatti particolari (ad es. trippa alla fiorentina, ribollita, cenci di carnevale) oltre al dolce, senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Si precisa infine che la Stazione appaltante richiede, per non più di cinque occasioni/anno presso ciascuna Residenza, l'erogazione di pranzi o cene cui parteciperanno, in qualità di invitati, i parenti o gli accompagnatori, nel numero massimo di due persone per ciascun ospite degente. Per tali occasioni dovrà essere concordato apposito menu con la Stazione appaltante. Resta inteso che il pranzo o la cena per gli invitati sarà erogato dall'OEA a titolo gratuito.

Art.44- Servizio di coffe break

Se richiesto dalla Stazione appaltante l'OEA deve fornire servizi di coffe break con modalità e prezzi che saranno concordati tra le Parti.

Il servizio di coffee break, deve avere una presentazione accurata e deve essere prevista la dotazione di tovagliette e stoviglie adatti al tipo di servizio richiesto.

Nel caso in cui le Parti non dovessero trovare un accordo sul prezzo o sulle modalità di erogazione del servizio, la Stazione appaltante potrà richiedere tale servizio ad altra ditta senza che l'OEA abbia a pretendere alcun risarcimento.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.45 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nella *“Specificata tecnica relativa alle tabelle dietetiche e ai menu”* (allegato n.4) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola preparazione gastronomica. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso, salvo in alcuni casi dove espressamente evidenziato.

Art.46 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto fosse inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.47 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art.48 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

L'OEA deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

Art.49 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.50 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art.51 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'OEA deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche*

Art.52 - Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina

L'OEA deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, DPI quali guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc. Deve altresì fornire mascherine monouso. L'OEA deve altresì fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

L'OEA deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Il personale dell'OEA dovrà portare appuntato alla divisa e in modo visibile, la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'OEA.

Art.53 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art.54 - Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art.55 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall' Allegato n. 5 *“Specifiche tecniche relativa alle procedura operative”*.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 56 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C.

Art.57 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA deve garantire che il frigorifero di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art.58 - Accessori per il condimento

Per il servizio destinato ai degenti la Stazione appaltante richiede condimenti confezionati in monodose, (olio, aceto, sale, formaggio grattugiato). Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art.59 - Prenotazione e consegna dei pasti

La prenotazione dei pasti e delle diete destinati agli ospiti degenti presso le strutture socio assistenziali, viene effettuata a cura del personale incaricato dalla Stazione appaltante il quale utilizzerà strumenti informatici forniti dall'OEA.

Le prenotazioni dei pasti viene effettuata entro le ore 15,00 del giorno precedente il consumo. La prenotazione delle diete vengono effettuate mediante apposite distinte e con le modalità in uso presso la Stazione appaltante.

Nel caso in cui la strumentazione informatica messa a disposizione dall'OEA dovesse risultare insufficiente nel numero e nella funzionalità, l'OEA ha l'obbligo di integrare tale strumentazione, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art.60 - Confezionamento dei pasti per il trasporto presso le Residenze

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve “*mantenere*” i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni singola Residenza.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della Residenza cui il contenitore è destinato.

Lo frutta deve essere conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere consegnato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art.61 - Attrezzature per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronorm.

I contenitori da utilizzare per il confezionamento dei pasti devono essere in polipropilene espanso, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Art.62 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.63 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti ai degenti e presso il self service

L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i locali di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del confezionamento. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica, tenendo conto che i pasti possono essere consegnati con un anticipo massimo di 20 minuti rispetto agli orari previsti per la somministrazione agli utenti.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 20 i minuti dal momento della segnalazione.

Gli orari di somministrazione dei pasti destinati agli ospiti degenti sono previste nelle seguenti fasce orarie:

Colazione	Dalle ore 7,30 alle ore 8,30
Pranzo	Dalle ore 12,00 alle ore 12,30
Merenda	Dalle ore 16,00 alle ore 17,00
Cena	Dalle ore 18,30 alle ore 19,30
Bevanda calda per dopocena	Dalle ore 20,00 alle ore 22,00

L'orario di somministrazione dei pasti destinati ai dipendenti della Stazione appaltante, presso il self service è il seguente:

Pranzo	Dalle ore 12,00 alle ore 14,30
--------	--------------------------------

I pasti devono essere somministrati nel rispetto scrupoloso degli orari previsti nel presente capitolato, fermo restando che la Stazione appaltante potrà apportare, in relazione a necessità organizzative, variazioni ai suddetti orari.

Per quanto riguarda gli utenti convenzionati, gli orari di consegna dei pasti saranno comunicate all'OEA dalle singole strutture che usufruiscono del servizio.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.64 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso la cucina devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'OEA nei tempi previsti dalle vigenti normative in materia.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art.65 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.66 - Ritiro e lavaggio dello stoviglie, dei vassoi e dei carrelli

L'OEA al termine del turno di servizio, deve provvedere al ritiro dai reparti di tutto quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti, trasportare dette attrezzature presso la cucina dove provvederà al lavaggio. Lo stesso dicasi per quanto riguarda i contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei pasti presso le Residenze esterne.

Art.67 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.68 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

Art.69 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

L'OEA deve effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

Art.70 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002 e s.m.i.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.71 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.72 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n. 7).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.73 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

Art.74 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XIII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.75 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso i locali cucina.

Art.76 – Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso la cucina, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.77 – Manuale di Autocontrollo

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.78 – Documento di valutazione dei rischi

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art.79 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Art.80 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.81 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante., dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina e i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.82 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta

saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.83 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art.84 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 85 - Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato mensilmente da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi “periodo di familiarizzazione”, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della “Customer Satisfaction”, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l’OEA ha l’obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E’ espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Art.86 - Recupero delle penali

In caso di applicazione di penali la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, la Stazione appaltante, previa comunicazione all’OEA a mezzo Raccomandata A.R., procederà al recupero delle stesse mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazioni o gravame.

Dopo reiterate inadempienze nel corso del medesimo anno, la Stazione appaltante ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell’OEA e, conseguentemente, di procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all’incameramento del deposito cauzionale definitivo. Potrà inoltre procedere all’esecuzione dei lavori in danno all’OEA, a carico della quale resterà l’onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l’azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la Stazione appaltante ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

TITOLO XV

PENALITA’ PER INADEMPIENZE



Art.87 - Penali e rimborsi

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Nelle ipotesi in cui gli inadempimenti contrattuali fossero individuabili mediante visite ispettive dirette, la penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro 4 (quattro) naturali e consecutivi dalla ricezione del verbale di contestazione.

Nelle ipotesi in cui gli inadempimenti fossero individuabili mediante controlli documentali o attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi, la Stazione appaltante dovrà far pervenire all'OEA per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate. L'OEA in relazione alle contestazioni mosse, è tenuto a fornire giustificazioni scritte, entro 8 (otto) giorni dalla data della comunicazione. Trascorso il termine assegnato o, comunque, qualora le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Contraente sarà libera di applicare la penale.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, vengono definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

a) 1° livello

Euro 100,00

- 1) Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- 2) Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
- 3) Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- 4) Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 5) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 6) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- 7) Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;

- 8) Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- 9) Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale della Stazione appaltante;
- 10) Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

b) 2° livello

Euro 250,00

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- 4) Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nel magazzino, nelle celle o nei frigoriferi;
- 5) Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- 6) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 7) Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- 8) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 9) Per ogni caso di mancato nell’esecuzione delle operazioni di pulizia ordinaria previsto nel Manuale di Autocontrollo;
- 10) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 11) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 12) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante.

c) 3° livello **Euro 500,00**

- 1) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 2) Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- 3) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- 4) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti, degli ambienti e dello stovigliame*”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- 5) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- 6) Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- 7) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 8) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

d) 4° livello **Euro 1.500,00**

- 1) Per mancata attivazione del piano di controllo della qualità proposto nel progetto gestionale;
- 2) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti, degli ambienti e dello stovigliame*”, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 3) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 4) Ogniquale volta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione*” (allegato n.6);
- 6) Per ogni non conformità, derivante dalla Customer Satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, La Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell' inadempienza o della recidività.

TITOLO XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.88 – Esecuzione lavori, verbale di consegna dei locali e inventario

L'esecuzione degli interventi previsti nella Specifica Tecnica n.1 devono essere ultimati entro il tempo massimo di 30 giorni solari consecutivi a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

Ad ultimata esecuzione degli interventi previsti nell'allegato n.1, la Stazione appaltante, previa stesura di inventario, darà in consegna all'OEA la cucina ed i locali di pertinenza compreso il self service. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Art.89 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art.90 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e dell'utensileria, presenti presso la cucina e presso il self service.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dalla Specifica Tecnica n.6 "*Interventi di manutenzione*" allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie,

rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

L'OEA si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione effettuati dovranno essere annotate su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima che inizi il servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'OEA intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art.91 - Verifica periodica dei locali affidati all'OEA

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'OEA, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'OEA sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.92 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA

TITOLO XVII

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art.93 - Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi relativi a ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto necessario per il funzionamento dei mezzi impiegati, gli oneri per la sicurezza, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'OEA e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola dell'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'OEA per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività contrattuali.

Le modalità ed i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate dalla Stazione appaltante. I modulari adottati costituiranno base per la fatturazione.

Alla fine di ogni mese l'OEA emetterà regolare fattura per le attività rese, corredata dal nulla osta circa la corretta ed avvenuta esecuzione delle attività, rilasciato dal personale preposto della Stazione appaltante.

L'importo dovuto all'OEA sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute alla Stazione appaltante a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

La fattura mensile deve riportare il consuntivo dei pasti, suddivisi in pranzi e cene, erogati presso ciascuna Residenza e presso ciascun reparto e presentare i seguenti dati:

- prezzo unitario di un pasto (pranzo/cena) destinato agli ospiti degenti e agli eventuali gli accompagnatori) presso le Residenze, presso il Centro Diurno Athena, presso i Centri Diurni di competenza del Comune di Firenze moltiplicato per il numero di pasti (suddivisi tra pranzi e cene) erogati.
- prezzo unitario di una bottiglia di acqua minerale da 0,50 cl. destinata agli ospiti degenti presso le Residenze afferenti alla Stazione appaltante moltiplicato per il numero di bottiglie erogate;
- prezzo unitario di una colazione/merenda, suddivisi tra colazione e merenda, destinata agli ospiti degenti presso le Residenze afferenti alla Stazione appaltante e presso il Centro Diurno Athena moltiplicato per il numero di colazioni e merende erogate;
- prezzo unitario di un pasto erogato presso il self service ai dipendenti della Stazione appaltante e agli studenti universitari moltiplicato per il numero di pasti (suddivisi tra pranzi e cene) erogati

Art.94 - Liquidazione delle fatture

La liquidazione dei compensi dovuti all'OEA per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato speciale sarà effettuata come segue: entro 10 giorni dalla fine di ogni mese l'OEA provvederà ad emettere fatture suddivise come stabilito all'articolo precedente.

La Stazione appaltante provvederanno al pagamento delle fatture, in quanto non contestate, a mezzo di mandato tramite il Tesoriere dell'Ente, nei termini di legge, entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture medesime.

Il pagamento è subordinato alla presentazione da parte dell'OEA di autocertificazione attestante l'adempimento degli obblighi previdenziali e assicurativi a favore del personale impiegato nelle attività, nominativamente individuato. Semestralmente, ai fini della liquidazione, devono essere presentati attestati di correttezza contributiva Inps e Inail.

Non si potrà dare luogo al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche descritte.

Art.95 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art.96 – Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati, annualmente previa espressa richiesta dell'OEA, considerando la variazione media annuale dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) del mese precedente all'inizio di ogni anno successivo al primo. L'eventuale adeguamento sarà effettuata non sul prezzo complessivo del pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate, prendendo a riferimento la scomposizione del prezzo di cui all'offerta economica presentata dall'OEA in sede di gara. L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

Art.97 – Pagamento del canone di locazione

Il pagamento del canone di locazione della cucina e del self service, avverrà con cadenza trimestrale anticipato entro la prima decade del trimestre sul conto indicato dal locatore.

A seguito del versamento la Stazione appaltante emetterà regolare fattura.

Nel caso di ritardo nel pagamento trimestrale del canone saranno applicati, ai sensi del D.Lgs 192/2012, gli interessi legali di mora su base giornaliera, ad un tasso pari al tasso di riferimento maggiorato di otto punti percentuali. Superati i trenta giorni di ritardo la Stazione appaltante si riserva di procedere alla rescissione del contratto.

Il canone di locazione sarà soggetto annualmente dall'inizio del secondo anno ad incremento Istat nella misura del 75% della variazione dell'indice verificatasi nell'anno precedente. E' vietata la sublocazione anche parziale e ogni diversa utilizzazione e destinazione d'uso immobili e in ogni caso l'esercizio di attività pericolose.

I miglioramenti o addizioni alla cosa locata e suoi impianti, pur con il consenso del locatore, non comporteranno diritto ad indennità e verranno ritenuti gratuitamente al termine della locazione, dal locatore, ove questi non preferisca la restituzione in ripristino a spese del locatario. Il valore dei miglioramenti non potrà mai compensare i deterioramenti anche se si siano verificati senza colpa del locatario.

Il locatore resta esonerato da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che possano derivare al locatario, alle cose di sua proprietà o in suo possesso o custodia, per fatti, omissioni o colpe di terzi in genere, per cause fortuite e comunque in dipendenza della locazione. Il locatore è anche esonerato da responsabilità nel caso di interruzioni dei servizi per cause indipendenti dalla sua volontà. In materia di prevenzione incendi risponde il locatario in quanto titolare della attività esercitata nell'immobile. Il locatario risponde altresì della responsabilità civile nell'uso dell'immobile sia per persone che vi accedono che per eventuali danni alle attrezzature.

Art.98 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto

Nel caso in cui, per volontà della Stazione appaltante, il contratto venisse risolto prima della sua scadenza naturale, senza che l'OEA abbia commesso gravi errori o inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'OEA avrà diritto al rimborso da parte della Stazione appaltante delle spese, documentate al netto dell'I.V.A., sostenute per gli interventi previsti dall'allegato n.1, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti erogati e dello stato di usura di detti beni.

I periti incaricati dalla Stazione appaltante redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti e dei lavori realizzati al momento della risoluzione. Da tale valore verrà detratto la quota di ammortamento già realizzata dall'OEA tenuto conto dello stato di usura dei beni. L'importo desunto dalla differenza di tali valori costituirà la somma da rimborsare.

Art.99 – Caratteristiche di base del sistema informatico

L'OEA a far data dell'inizio del servizio dovrà fornire, a proprie cure e spese, un sistema informatico (hardware e software) con le caratteristiche definite nel progetto tecnico, presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni, i controlli (di risultato e di processo) e garantire l'attività di reporting alla Stazione appaltante. I dati forniti dal sistema devono essere esportabili in formato CSV oppure XML. Il formato prescelto dalla Stazione appaltante sarà comunicato all'aggiudicatario, in modo che sia compatibile con gli applicativi di contabilità dell'ente.

Il sistema deve essere sviluppato con tecnologia **web-based**, utilizzabile attraverso un qualsiasi dispositivo che disponga di un browser. Deve permettere:

- La prenotazione dei pasti, sia multiporzione sia monoporzione, mediante strumenti informatici (POS/ Tablet /palmari pc wireless on-line / off-line)
- individuare e rilevare il numero degli utenti ed il loro regime alimentare (dieta ordinaria, dieta speciale, digiuno ecc.)
- fornire giornalmente alla Stazione appaltante le informazioni per verificare numero e tipo dei pasti prenotati, le prenotazioni effettuate per ogni singolo utente, al fine di organizzare correttamente la distribuzione ed eseguire un riscontro giornaliero e/o periodico fra i pasti prenotati e consegnati;
- Permettere l'elaborazione di statiche nutrizionali per ogni ospite degente;
- fornire con cadenza mensile i report necessari ai controlli sulla fatturazione;
- assicurare, su richiesta del reparto, l'erogazione della cosiddetta "dieta nuovo entrato".

TITOLO XVIII

ASPETTI CONTRATTUALISTICI

Art.100 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di pubblici servizi. In particolare, l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali**, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'adozione dei piani relativi e di ciò, lo stesso, deve tenere conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'OEA è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalla Stazione appaltante.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

Art.101 - Durata contrattuale e inizio delle attività

Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione avrà durata di 3 (tre) anni solari consecutivi, a far data dall'inizio effettivo dell'attività, compresi i tempi per l'esecuzione delle forniture previste per la riqualificazione del locale self service.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti per cause derivanti da motivi di forza maggiore o per altri giustificati motivi, non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art.102 - Stipulazione del contratto

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante. La sottoscrizione del contratto avverrà con le modalità in uso presso la Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede della Stazione appaltante.

Art.103 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art.104 - Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso in cui nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione dello stesso da parte dell'OEA non procede secondo le condizioni stabilite, fatte salve l'applicazione delle penali previste, questa può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'OEA aggiudicataria.

Art.105 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'OEA in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'OEA
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture ad



affidati all'OEA;

- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'OEA ;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione per decisione unilaterale del servizio da parte dell'OEA;
- i) subappalto totale del servizio esclusi i servizi accessori indicati in offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Ulteriori e reiterate inadempienze dell'OEA per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare;
- m) Reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) Reiterato non rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
- o) Reiterata non conformità, per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo nel corso del medesimo anno solare;
- p) Mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta
- q) Mancata ultimazione nei tempi prestabiliti degli interventi previsti nella Specifica tecnica n.1

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.106 - Riduzione delle prestazioni

La Stazione appaltante si riserva espressamente la facoltà di ridurre il complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Potrà, pertanto escludere o limitare alcune prestazioni sia temporaneamente sia definitivamente.

La riduzione dovrà essere esplicitamente e congruamente motivata in relazione alle ragioni di interesse che la giustificano. La riduzione del compenso dovuto all'OEA sarà calcolato tenendo conto dei prezzi unitari presentati in offerta in fase di gara. Rimane, altresì, escluso per l'OEA, in caso di riduzione, il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio.

Rimane, in ogni caso, escluso per l'OEA qualsivoglia diritto di recesso o di risoluzione del rapporto, mantenendo la stessa, comunque, l'obbligo all'esecuzione delle prestazioni così come ridotte.

In caso di riduzione che comporti una diminuzione complessiva del valore del contratto superiore ad un quinto rimarrà salva all'OEA la facoltà di recesso che, peraltro, avrà effetto solo a partire dal concreto affidamento dei Servizi ad altro esecutore.

Art.107 - Estensione delle prestazioni

Alla Stazione appaltante è riservata, altresì, nei limiti consentiti dalle norme imperative in materia, la facoltà di estendere le attività, aggiungendo prestazioni analoghe o strettamente accessorie a quelle oggetto del presente capitolato; la quota aggiuntiva da corrispondere all'OEA sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari offerti dall'OEA in sede di gara.

L'affidamento delle estensioni di prestazioni all'OEA rimane, in ogni caso, una libera ed insindacabile facoltà della Stazione appaltante e non, quindi, un obbligo per quest'ultima, la quale potrà, pertanto, procedere, senza alcun ulteriore onere, neanche di preventiva comunicazione, allo svolgimento di una Gara per l'affidamento delle prestazioni contemplate dal presente articolo.

Art.108 - Obblighi normativi

L'OEA deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte licenze e autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere ottemperato a tali obblighi.

Nel caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico della Stazione appaltante per inadempienze o comunque per responsabilità dell'OEA, questa deve provvedere all'immediato e totale rimborso a favore della Stazione appaltante. In caso contrario la Stazione appaltante si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone poi la ricostruzione nella misura prevista.

Art.109 - Licenze e autorizzazioni

L'OEA deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'OEA fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art.110 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito entro il 30% dell'importo del contratto e solo per i servizi accessori che a titolo esemplificativo e non esaustivo sono (interventi di manutenzione, la pulizia, i trasporti, la derattizzazione).

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori; l'OEA è obbligato a trasmettere alla stessa Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto nell'articolo 116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art.111 – Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Firenze ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art.112 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Il Direttore Segretario Generale

Dott.ssa Marta Meoni

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

SPECIFICA TECNICA
RELATIVA AGLI INTERVENTI DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INIZIO
DELLE ATTIVITA'

Allegato n. 1

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

ASP MONTEDOMINI FIRENZE - VIA DÈ MALCONTENTI, 6

**VERIFICA DELLO STATO MANUTENTIVO DEI MACCHINARI DI CUCINA E DEI MACCHINARI
PRESENTI PRESSO LE RESIDENZE ESTERNE.**

PROPOSTA PER MIGLIORAMENTO COMFORT LOCALE SELF SERVICE

Milano, Settembre 2013

ASP MONTEDOMINI FIRENZE - VIA DÈ MALCONTENTI, 6

VERIFICA DELLO STATO MANUTENTIVO DEI MACCHINARI DI CUCINA E DEI MACCHINARI PRESENTI PRESSO LE RESIDENZE ESTERNE. PROPOSTA PER MIGLIORAMENTO COMFORT LOCALE SELF SERVICE

Con riferimento all'incarico in oggetto, a seguito di sopralluogo effettuato presso i locali cucina e mensa di ASP Montedomini, via Dè Malcontenti a Firenze, si riportano le considerazioni circa la verifica dello stato di manutenzione delle attrezzature e macchinari installati presso i locali di produzione pasti, individuando le criticità riscontrate e gli interventi di adeguamento e/o integrazione che si suggerisce di apportare alla dotazione tecnologica presente, per ottimizzare il servizio nel suo complesso.

A tal proposito si allegano le specifiche tecniche delle attrezzature di cui si suggerisce la sostituzione.

Per quanto attiene invece la proposta di ottimizzazione della sala mensa, considerato che attualmente le due linee di distribuzione risultano sovradimensionate rispetto all'utenza, si suggerisce di ridurre la linea self service a vantaggio di una migliore distribuzione degli arredi nella sala.

Pertanto, come meglio rappresentato attraverso il layout allegato alla presente, si propone di eliminare una delle due linee self, mantenendo attiva solo una vetrinetta refrigerata quale "polmone" di rifornimento per l'altra linea di distribuzione.

Il blocco di tavoli attualmente antistanti la linea self-service vengono trasferiti nell'area adiacente la seconda linea da dismettere; a schermatura della zona di distribuzione si prevede di installare pannellature divisorie modulari, con telaio in alluminio e pannelli interni in laminato plastico (lavabile) di altezza non superiore a 1,80 cm e nella finitura a scelta della Committenza.

Si propone inoltre di sostituire i piani di appoggio dei vassoi ad inizio linea, che risultano attualmente sagomati sui pilastri della sala, con una struttura indipendente, su piedini regolabili in altezza, per la distribuzione di vassoi/tovagliette/posate, ecc.

Es. tramoggia per distribuzione
vassoi/posate/pane



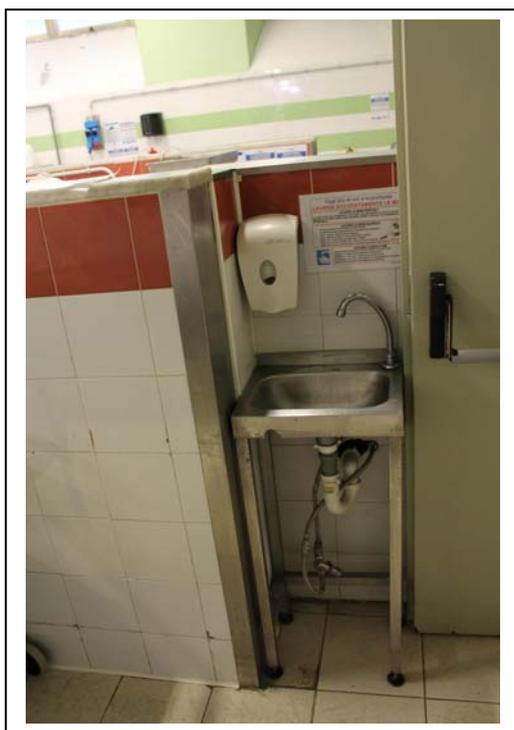
a) Verifica dello stato manutentivo dei macchinari presenti presso la cucina e presso il self-service

Le attrezzature presenti presso la cucina sono complessivamente in buono stato di manutenzione. Si segnalano di seguito quelle per le quali è suggerita la sostituzione:

1) CENTRIFUGA (zona preparazione verdure) – SOSTITUZIONE CENTRIFUGA



2) LAVELLO (zona piatti freddi) – SOSTITUZIONE LAVELLO



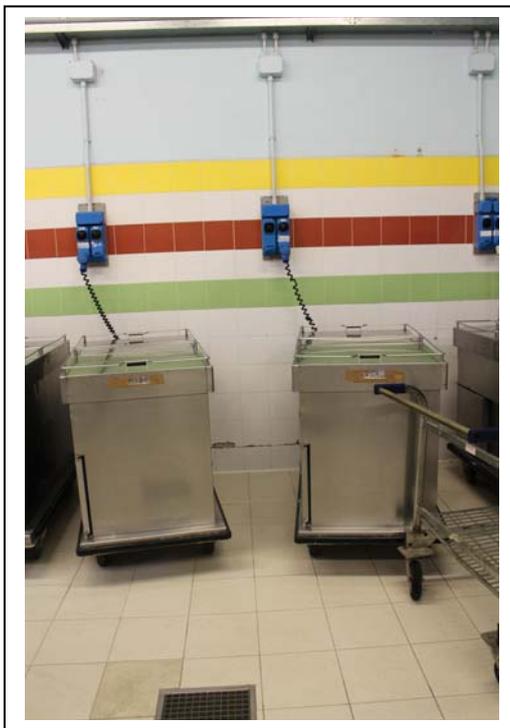
3) TAVOLO REFRIGERATO (zona preparazione carni) – SOSTITUZIONE GUARNIZIONI



4) CELLA ORTOFRUTTA (zona cucina) – RIPRISTINO MANIGLIA INTERNA



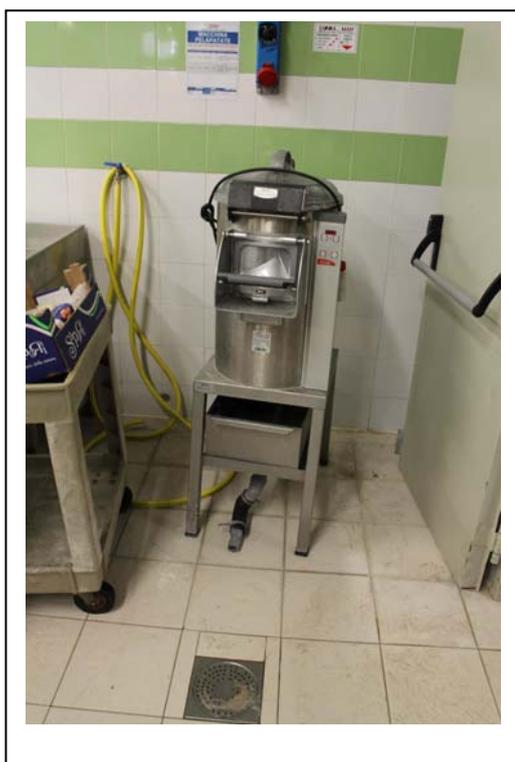
- 5) CARRELLI TERMICI RISCALDATI (zona confezionamento) – SOSTITUZIONE N. 6 CARRELLI, con modello più leggero



- 6) TAVOLO ACCIAIO (zona magazzino) – SOSTITUZIONE PIANO D'APPOGGIO BASSO



7) PELAPATATE (zona preparazione verdure) – COLLEGAMENTO DELLO SCARICO



- 8) Si segnala il malfunzionamento dell'estrattore in zona celle frigorifere (magazzino) per il sottodimensionamento dello stesso, in quanto non garantisce i ricambi d'aria necessari all'interno del locale.

Si suggerisce di intervenire in modo mirato per migliorare la qualità dell'aria nell'ambiente, ove le condizioni strutturali/impiantistiche lo consentano. In particolare si suggerisce l'installazione di uno split per il raffrescamento nel periodo estivo, con unità esterna al locale.



b) Indicazioni su eventuali macchinari da sostituire e redazione delle specifiche tecniche.

Come da verifica del precedente punto (lett. a), si forniscono le specifiche delle attrezzature di nuova fornitura, in sostituzione e/o ad integrazione dei macchinari installati.

- 1) **CENTRIFUGA PER VERDURE (q.tà n. 1):** fornitura e posa di centrifuga; carenatura esterna in acciaio inox 18/10; coperchio in materiale plastico antiurto; cestello auto bilanciato in acciaio inox 18/10; controcestello estraibile in acciaio inox 18/10; capacità di carico litri 50; motore auto frenante; alimentazione elettrica trifase Kw 1,1, V 400/3; quadro comandi a muro; Dimensioni indicative 650x825x970h mm

Prezzo unitario € 3.750

- 2) **LAVAMANI A MURO SU TELAIO (q.tà n. 1):** fornitura e posa di lavamani, costruzione in acciaio inox AISI 304, completo di miscelatore acqua con comando a ginocchio; dimensioni indicative mm 400x400x335h

Prezzo unitario € 420

- 3) **CARRELLI ISOTERMICI PER TRASPORTO PASTI (q.tà n. 6):** fornitura e posa di carrello per la distribuzione pasti in legame fresco-caldo, sistema multi porzione; costituito da 2 vani indipendenti per alloggiamento di 8+8 GN 1/1; piano di servizio riscaldato, griglie in acciaio inox, cestello per trasporto dotato di ruote con fermo diam. 160 mm; pannello di controllo con interruttori digitali, termostato di sicurezza, consumo indicativo 7.8 Kw; dimensioni indicative del carrello: mm 1400x750/1000x1340h.

Prezzo unitario € 6.500

- 4) **CARRELLI PORTATEGLIE RINFORZATI (q.tà n. 5):** fornitura e posa di carrello portateglie rinforzato, con guide, in acciaio inox 18/10 AISI 304, capacità 14 GN 2/1; completo di 4 ruote multi direzionali, di cui due con freno; dimensioni indicative: mm. 660x720x1820h.

Prezzo unitario € 450

- 5) **CONTENITORI TERMICI PER RESIDENZE ESTERNE (q.tà n. 10):** fornitura e posa di contenitore termico (compatibile con i carrelli riscaldati già presenti presso la struttura), esterno in ABS antiurto marrone coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in alluminio decappato 10/10; Temperatura di esercizio 75° C; Misure esterne: mm. 610 x 430x 230; Tensione di lavoro 230 V - potenza 150 W

Prezzo unitario € 300

- 6) **TRAMOGGIA VASSOI/PANE/POSATE (q.tà n. 2):** fornitura e posa di elemento di distribuzione a colonna di vassoi, tovagliette, posate, pane; costruzione in profilati di acciaio inox, base frontale arrotondata, elementi dotati di piedini regolabili in altezza. Dimensioni indicative mm. 800x750x1790h

Prezzo unitario € 1.670

Altri interventi di manutenzione:

- **GUARNIZIONI** per tavolo refrigerato: fornitura e posa di guarnizioni, in sostituzione di quelle usurate
- **MANIGLIA CELLA ORTOFRUTTA:** fornitura e posa di maniglia interna per cella frigorifera
- **PIANALE IN ACCIAIO PER TAVOLO:** sostituzione di piano in acciaio inox per tavolo neutro (zona magazzino)
- **COLLEGAMENTO SCARICO DEL PELAPATATE**

Prezzo a corpo € 500

TOTALE FORNITURA € 52.260

c) Verifica presso le residenze esterne dello stato manutentivo dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti e verifica di eventuale incremento e/o reintegro.

La distribuzione dei pasti presso le residenze esterne avviene tramite cassette termiche, che vengono mantenute in temperatura. A seguito di verifica risulta necessaria la sostituzione di n. 10 contenitori

CONTENITORI TERMICI (zona confezionamento) – SOSTITUZIONE N. 10 CONTENITORI (rif. paragrafo precedente, punto 5)



d) Individuazione soluzioni per miglioramento del comfort nella sala self service con fornitura di layout.

In allegato la planimetria stato di fatto e stato di progetto; quest'ultima, come già sopra descritto, individua gli interventi di miglioramento del layout della mensa, previsti a progetto.

Planimetria stato di fatto (TAV. A1)



LEGENDA	
pos.	DESCRIZIONE
1	Prelievo vassoi/panelbicchieri
2	Elemento self con vetrina refrigerata
3	Elemento self scalda piatti
4	Elemento self vasca caldo
5	Elemento self neutro (angolare)
6	Erogatore bicchieri
7	Elemento self vasca caldo
8	Elemento self neutro (angolare)
9	Elemento self vasca caldo
10	Elemento neutro

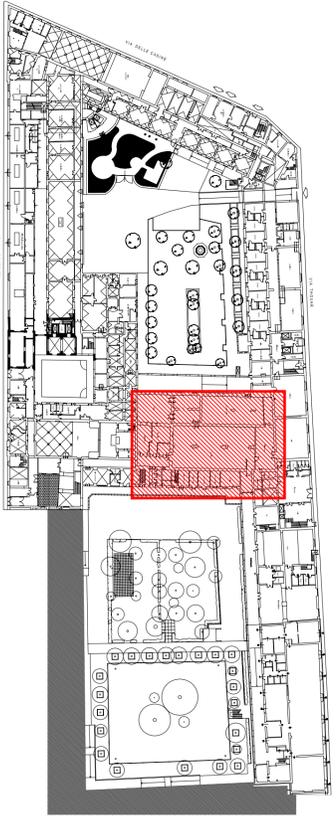
11	Piastina
12	Elemento neutro
13	Friggitrice a due vasche
14	Elemento neutro
15	Elemento Bagnomaria
16	Lavamani
17	Tavolo
18	Tamoggia vassoi/panelbicchieri
19	Elemento self con vetrina refrigerata
20	Elemento self vasca caldo
21	Elemento self vasca caldo
22	Elemento self neutro (angolare)
23	Elemento self vasca refrigerata

24	Elemento self neutro
25	Carrello vassoi
26	Distributore automatico bevande
27	Elemento neutro

Arredi ed attrezzature esistenti

POSTI A SEDERE 162

ASP MONTEDOMINI FIRENZE



SOLUZIONI PER IL MIGLIORAMENTO DEL COMFORT DELLA SALA SELF SERVICE

PROGETTISTI PR:GETTA s.r.l. SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA PER I SETTORI ALIMENTARE, RISTORANTE, RIBIBITRILE Via Bandita, 19/20/143, Milano Tel. (02) 89122557 Arch. Santo Pietro Giannone		Timbro e Firma 		COMMITTENTE ASP MONTEDOMINI FIRENZE	
COLLABORATORI Arch. Silvia Vincenzi Ing. Ermitra Hoxhaj Arch. Giorgio Giannone		Descrizione STATO DI FATTO LAYOUT MENSA		Data Settembre 2013	
Layout funzionale Tecnologo Alimentare Dott. Corrado Giannone		Timbro e Firma 		Scala 1:100	
		Data consegna Settembre 2013		n° tot lav 2	
		Agg. 1 Agg. 2		n° lav A1	

Planimetria stato di progetto (TAV. A2)

LEGENDA	
pos.	DESCRIZIONE
1	N 2 Tamoggia per vassoi/pane/bicchieri
2	Elemento self con vetrina refrigerata
3	Elemento self scaldia piatti
4	Elemento self vasca caldo
5	Elemento self neutro (angolare)
6	Erogatore bicchieri
7	Elemento self vasca caldo
8	Elemento self neutro (angolare)
9	Elemento self vasca caldo
10	Elemento neutro

11	Piastina
12	Elemento neutro
13	Friggitrice a due vasche
14	Elemento neutro
15	Elemento Bagnomaria
16	Lavamani
17	Tavolo
18	Tamoggia vassoi/pane/bicchieri
19	Elemento self con vetrina refrigerata
25	Carrello vassoi
26	Distributore automatico bevande
27	Elemento neutro
28	Pannelli divisori 120x180

-  Percorso utenti
-  Arredi ed attrezzature esistenti
-  Arredi ed attrezzature inserite nuova fornitura

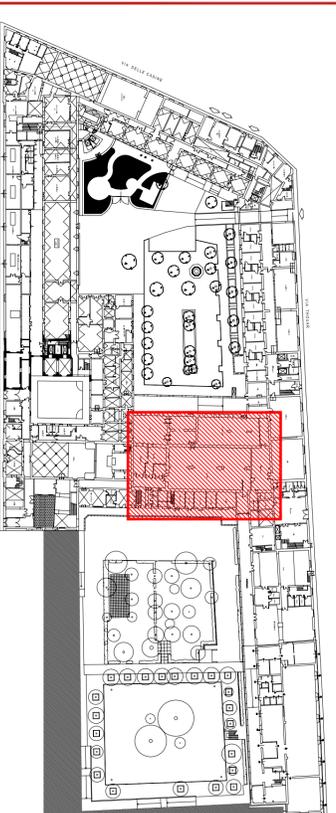
POSTI A SEDERE 162



28 - Pannelli divisori (sistema modulare) con telaio in alluminio a sezione quadrata, collegati fra loro per mezzo di specifici giunti di collegamento (lineare, angolo 90°, cerniera), lastra interna con pannello in laminato plastico color legno o in polycarbonato alveolare.
Dimensioni 1,50 x 1,80 m



ASP MONTEDOMINI FIRENZE



SOLUZIONI PER IL MIGLIORAMENTO DEL COMFORT DELLA SALA SELF SERVICE

PROGETTISTI

PR...GETTA
SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA PER I SETTORI ALIMENTARE, RISTORANTE, RIBIBITRILE
Via Banca, 19-20143 Milano tel. (02) 89122357
Arch. Santo Pietro Giannone

COLLABORATORI
Arch. Silvia Vincenzi
Ing. Ermita Hoxhaj
Arch. Giorgio Giannone

Layout funzionale
Tecnologo Alimentare Dott. Corrado Giannone

Timbro e Firma



COMMITTENTE
ASP MONTEDOMINI FIRENZE

Descrizione
PROGETTO
LAYOUT MENSA

Data
Settembre 2013

Scala
1:100

Data consegna
Settembre 2013

Agg. 1
Aprile 2013

Agg. 2
Aprile 2013

n° tav
2

A2

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

SPECIFICA TECNICA
RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI
E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Allegato n. 2

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

INDICE

NOTE.....	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	7
TABELLE FOOD	8
CONDIZIONI GENERALI	8
REQUISITI QUALITATIVI	8
PRODOTTI CARNEI.....	12
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	12
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	12
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	13
CONIGLIO FRESCO	13
POLLO FRESCO REFRIGERATO	13
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	14
SALUMI	16
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP.....	16
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)	16
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP.....	17
PANCETTA.....	17
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	17
PROSCIUTTO DI PRAGA	18
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP	18
COPPA O CAPOCOLLO.....	18
SPECK ALTO ADIGE IGP.....	19
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	20
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	20
PANNA UHT DA CUCINA.....	20
BURRO.....	20
YOGURT E LATTE FERMENTATO	21
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	21
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	21
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	22
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	22
FORMAGGI EMMENTALER DOP.....	22
GRANA PADANO DOP – PARMIGIANO REGGIANO DOP.....	23
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	23
RICOTTA	23
OVOPRODOTTI	24
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	24
UOVA FRESCHE.....	24
PRODOTTI ITTICI	25
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	25
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	26
FRUTTA FRESCA	26
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	26
PATATE FRESCHE.....	27
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	27
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	28
FUNGHI SECCHI	28

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E NON ALIMENTARI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

SPEZIE E CONDIMENTI.....	29
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....	29
PREPARATI PER BRODO VEGETALE.....	29
ZUCCHERO	29
SALE FINE – GROSSO	30
OLI DI OLIVA E DI SEMI	30
ACETO	30
SCATOLAME	31
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	31
CONCENTRATO DI POMODORO.....	31
VERDURE AL NATURALE.....	31
OLIVE IN SALAMOIA	32
CAPPERI SOTTO SALE	32
FRUTTA SCIROPATA.....	32
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	33
PESTO ALLA GENOVESE FRESCO REFRIGERATO	33
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	34
FARINA BIANCA	34
FARINE DIVERSE	34
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	34
PASTA ALL’UOVO SECCA/ FRESCA REFRIGERATA.....	35
PASTA RIPIENA FRESCA REFRIGERATA	35
RISO	35
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	36
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI REFRIGERATI	36
PANE FRESCO	36
PANE IN CASSETTA (PANCARRE’)	37
GRISSINI STIRATI ALL’ACQUA/CONDITI.....	37
BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA REFRIGERATA.....	37
PASTE PRONTE FRESCHE REFRIGERATE	38
BISCOTTI.....	38
PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE FRESCHI REFRIGERATI.....	38
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI	39
CRACKERS E TARALLI.....	39
CEREALI PER COLAZIONE E FIOCCHI DI MAIS	39
ALTRI PRODOTTI.....	40
CACAO IN POLVERE	40
INFUSI.....	40
DESSERT PRONTI UHT.....	40
LIEVITO VANIGLIATO	40
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	41
MIELE	41
GELATI	41
GHIACCIOLI E SORBETTI.....	42
CIOCCOLATO BARRETTA.....	42
BEVANDE.....	43
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA.....	43
NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRESCHE REFRIGERATE	43
VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI	43

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA	Errore. Il segnalibro non è definito.
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI	44
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	44
PRODOTTI GLUTINATI	45
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI	45
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	45
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA.....	46
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....	46
LATTE DI FORMULA O ARTIFICIALE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	46
PRODOTTI LATTIERO CASEARI A BASE DI LATTE DI PECORA/CAPRA.....	47
BEVANDA DI SOIA	47
PRODOTTI A BASE DI SOIA	48
CREME DI CEREALI E SEMOLINO.....	48
PUREA/MOUSSE DI FRUTTA	48
TABELLE NON FOOD	50
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE	50
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	50
CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO	50
VASSOIO NEUTRO	50
SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI NEUTRI.....	50
SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI ISOTERMICI.....	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE	51
STOVIGLIE DI PLASTICA	51
POSATE DI PLASTICA	51
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	51
STOVIGLIE IN CERAMICA	52
STOVIGLIE IN VETRO	52
BICCHIERI DURALEX.....	52
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	52
TOVAGLIAME DI CARTA	52
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA.....	52
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	53
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	53

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI**

NOTE

Questa specifica tecnica contiene caratteristiche dei prodotti non necessariamente previste nei menu. Nel caso in cui alcuni prodotti utilizzati venissero sostituiti, i nuovi prodotti introdotti devono possedere le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche contenute nel presente documento.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi, nespole.

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole.

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine.

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. tori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo al "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale",

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.

8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menù):

I prodotti provenienti da agricoltura biologica non sono prescrittivi. Nel caso in cui vengano offerti come soluzione migliorativa alle derrate alimentari, essi devono possedere le caratteristiche sopra descritte.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
 - classe di conformazione: U
 - classe di ingrassamento: 2
- Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria V
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- La carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli richiesti: lombo, pancia, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U
- Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:

- Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli richiesti: lonza intera

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- La carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:

- Cosce anteriori e posteriori
- Lombo

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Devono appartenere alla classe A
- Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
 - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale

- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre:
 - 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
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

- *Petto:*
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Pollo a busto:* il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Deve appartenere alla Classe A
- Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Tipologie richieste:

- *Coscia, sovracoscia, fuso:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre:
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe

- *Fesa*:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Confezionamento:

- *Coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SALUMI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

- Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- Il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- Deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- Deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- Umidità max 65 % +/-3%
- Grassi max 7 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:

- Deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- Non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- Deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- Deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle
- Non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- Deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato
- Umidità 35 % +/-3%
- Grassi 40 % +/-3%
- Proteine totali min. 20 % +/-3%
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- Ph >5 +/-3%

Tipologie richieste:

- Salame Cremona IGP
- Salame Piacentino DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese, ecc.

Confezionamento:

- Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- Umidità 50-55 % +/-3%
- Grassi 33 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

PANCETTA

Requisiti qualitativi:

- Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli
- Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- La stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- Pancetta Piacentina DOP
- Pancetta tesa
- Pancetta tesa affumicata
- Pancetta arrotolata decotennata
- Pancetta coppata

Confezionamento:

- Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- Ricavato dalla coscia di suino
- Senza polifosfati
- Non deve essere un prodotto "ricostituito", in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- Umidità max 75,5 % +/-3%

Confezionamento:

- Involucro plastico o carta alluminata

PROSCIUTTO DI PRAGA

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

- Deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- Può presentare rari cristalli di tirosina
- La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionato sottovuoto

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Coppa Piacentina DOP
- Coppa di Parma DOP

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

SPECK ALTO ADIGE IGP

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di colore bianco o bianco ialino
- Non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:

- Latte fresco intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- Latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- Latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- Latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di colore bianco o leggermente giallo
- Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Grasso: 20-25% +/-3%

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

BURRO

Requisiti qualitativi:

- Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- Perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%

Tipologie richieste:

- Panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg
- Confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto

YOGURT E LATTE FERMENTATO

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- Yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- Yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”
- Yogurt: pH: 3,5 – 4,5 +/-3%; acidità: >40 °SH +/-3%; aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Yogurt intero
- Yogurt magro
- Yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti
- Kefir

Confezionamento:

- Confezioni unitarie da 125 g

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- Deve essere prodotto a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- Porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

Tipologie richieste:

- Provolone Valpadana DOP: periodo di stagionatura minimo 30 giorni, Grasso: > 44 % +/-3%
- Provolone: periodo di stagionatura minimo 40-60 giorni
- Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Tipologie richieste:

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione al prodotto

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- Bra DOP: Tipo tenero: Grasso: >40 % +/-3%; tipo duro: Grasso: >32 % +/-3%
- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%
- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Valtellina Casera DOP: Umidità: < 41 % +/-3%, Grasso: >34 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI EMMENTALER DOP

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- La pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante)
- Grasso: >31 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

GRANA PADANO DOP – PARMIGIANO REGGIANO DOP

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Non deve contenere formaldeide residua
- Deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi
- Umidità: < 31 % +/-3%
- Grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- Forma intera o in tranci
- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Prodotti con latte pastorizzato

Tipologie richieste:

- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Toma Piemontese DOP: Grasso: >28 % +/-3%
- Salva Cremasco DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Quattrolo
- Tomini stagionati
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%
- Italice: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Caprino di latte vaccino (fresco o stagionato)
- Caprino di latte caprino (fresco o stagionato)

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- Prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- Ricotta vaccina
- Ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezione chiusa, deve garantire un'ideale protezione al prodotto

OVOPRODOTTI

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- Ottenuto da uova di gallina
- Sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- Devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- Il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- La consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso

Tipologie richieste:

- Uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- Tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- Albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- Confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- Uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- Categoria qualitativa: A
- Categoria di peso: L - grandi (> 63 g)
- Guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci
- Camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- Albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- Germe: sviluppo impercettibile
- Esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:

- In confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente
- Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda
- *Bastoncini di merluzzo impanati*: deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato, farina di frumento, sale, spezie e olio vegetale. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi. Non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;

Tipologie richieste:

- *Pesci filetti*: nasello, platessa N° 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Cefalopodi*: sepioline, calamari, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Molluschi bivalvi*: cozze, vongole
- *Altri preparati*:
 - bastoncini di pesce impanati: merluzzo minimo 65%

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- Mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica
- Intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura
- Sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- Pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- Esente da danni da gelo o basse temperature
- Priva di umidità esterna anormale
- Esente da odori e/o sapori estranei
- Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- Può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

Confezionamento:

- Cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- Lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica
- Interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- Puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- Essenti da danni causati dal gelo
- Privi di umidità esterna anormale
- Privi di odori o sapori anormali
- Sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci, verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico.

Confezionamento:

- Cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
Per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE

PATATE FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- Con morfologia uniforme
- Con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- Sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliatura incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- Pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- Esenti da danni prodotti dal gelo
- Prive di umidità esterna anormale
- Esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintje Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

Confezionamento:

- Per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- Per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- Non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- Privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di 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 spappolato
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- Asparagi punte
- Carote a rondelle o mini intere
- Spinaci e erbe in foglia
- Carciofi interi, cuori o spicchi
- Piselli sgranati e mangiatutto
- Fagiolini fini
- Fagioli borlotti

- Finocchi spicchi
- Funghi interi o affettati champignons o porcini
- Melanzane cubetti
- Cavolfiori rosette
- Cavolini di bruxelles
- Broccoli rosette
- Zucchine a rondelle
- Verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- Erbe aromatiche singole o miste
- Misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- Misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- Minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

Confezionamento:

- Deve garantire una protezione adeguata del prodotto

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Priva di frammenti di gusci
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto

FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- Sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- Sufficientemente secchi, privi di umidità esterna anormale
- Esenti da odori e/o sapori estranei
- Di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere
- Privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

- Specie Boletus edulis
- Tipologia: commerciali o speciali

Confezionamento:

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino
- zafferano

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PREPARATI PER BRODO VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Zucchero semolato da 1 Kg e da 25 Kg
- Zucchero semolato bustine
- Zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- Zucchero impalpabile vanigliato

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- Può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Sale grosso: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg
- Sale fino: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg e monoporzione da 1 g circa
- Sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa
- Sale iposodico: confezioni da 100 e 200g

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Olio extravergine di oliva
- Olio di oliva
- Olio di semi di arachide
- Olio di semi di girasole

Confezionamento:

- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml
- Altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l

ACETO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- Aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- Deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- Privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- Prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale
- Peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix

Tipologie richieste:

- Interi
- Non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- Latte con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg
- Bag in box da 10Kg

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- Privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti

Tipologie richieste:

- Concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- Doppio concentrato di pomodoro(R.S. > 28%)
- Triplo concentrato di pomodoro(R.S. > 36%)

Confezionamento:

- Confezioni da circa 400 - 800g, o 2 Kg

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi
- Funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- Mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc.

Confezionamento:

- Latte o barattolo in vetro

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico
- Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- Verdi e nere
- Intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- Latte o barattolo in vetro

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- Ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Barattolo in vetro o PET, sacchetti

FRUTTA SCIROPPATA

Requisiti qualitativi:

- I frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
 - Polpa consistente, consistente e soda
 - Completamente decorticati o privi di buccia
 - Privi del torsolo o nocciolo
 - Non devono presentare odore, colore e sapore anomali
 - Frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia
- Macedonia composta indicativamente da:
- | | |
|----------|-----------|
| pera | 30% +/-3% |
| pesca | 40% +/-3% |
| ananas | 15% +/-3% |
| ciliegie | 8% +/-3% |
| uva | 7% +/-3% |

Confezionamento:

- Latte o barattolo in plastica

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- Composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Confezione monoporzione e pluriporzione

Tipologie richieste:

- Tonno sott'olio di oliva
- Tonno al naturale

Confezionamento:

- Confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta)

PESTO ALLA GENOVESE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Di produzione industriale
- Prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale
- Consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Latte o barattolo in vetro

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- Non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- Non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Tipo 0: Umidità < 14.5 % s.s. +/-3%
Ceneri < 0.65 % s.s. +/-3%
Glutine secco > 7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: Umidità < 14.5 % s.s. +/-3%
Ceneri < 0.55 % s.s. +/-3%
Glutine secco > 7 % s.s. +/-3%

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- Non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- Non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Indicativamente saranno richieste:

- farina gialla bramata di mais
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais

Confezionamento:

- Confezioni da 0,250 – 0,5 – 1 Kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- Per ogni tipo di pasta devono essere specificate tempo di cottura e resa (aumento di peso con la cottura)
- Si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- Grado di spappolamento < 6% +/-3%
- La pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA ALL'UOVO SECCA/ FRESCA REFRIGERATA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste

Tipologie richieste:

- Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura
- Lasagne
- Formati per pastina

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA RIPIENA FRESCA REFRIGERATA

Requisiti qualitativi:

- Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro (ricotta e spinaci), di carne bovina, zucca
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni.

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg

RISO

Requisiti qualitativi:

- Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:

- Parboiled
- Comune: Originario
- Semifino: Vialone nano
- Fine: Ribe
- Superfino: Arborio, Carnaroli

Confezionamento:

- Confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- Puliti
- Di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- Sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- Privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- Uniformemente essiccati
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- Legumi: - ceci
- fagioli cannellini, borlotti
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi
 - misto legumi per zuppa o minestrone
- Cereali: - orzo perlato, farro

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- Deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- Deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- Pezzature, anche integrale, di circa 60-70g, o 600-1000g, oppure confezionato a fette
- Pane pugliese
- Pane all'olio
- Pane ai cereali

Confezionamento:

- In sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con farine tipo O e OO
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- Deve risultare esente da parassiti, larve
- Alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- Di produzione industriale, confezionato
- Formati da 330 gr, 1 – 2 Kg

Confezionamento:

- In confezione chiusa

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- Confezioni multiporzione e monoporzione

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA REFRIGERATA

Requisiti qualitativi:

- Preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna
- Deve essere priva di conservanti e additivi

Tipologie richieste:

- Base pizza cruda fresca
- Focaccia cotta in teglia

PASTE PRONTE FRESCHE REFRIGERATE

Requisiti qualitativi:

- Può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale
- Pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, uova

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- E' vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Non sono ammessi additivi antiossidanti
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- Secchi
- Frollini

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- Gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento o altre farine, zucchero, materie grasse, uova
- Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- E' vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- Può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca
- Non deve contenere coloranti e conservanti
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei
- Confezioni monoporzione

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- Per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:

- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- Crackers non salati in superficie
- Crackers salati in superficie
- Taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

- Confezione monoporzione

CEREALI PER COLAZIONE E FIOCCHI DI MAIS

Requisiti qualitativi:

- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Non devono essere aggiunti grassi (oli vegetali, oli o grassi idrogenati)
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non devono essere addizionati di cioccolato, zucchero, miele e frutta secca

Tipologie richieste:

- Cereali (avena, riso, fibra di frumento, ecc.)
- Cornflakes (fiocchi di mais tostati)

Confezionamento:

- Confezione monoporzione
- Confezione da 300 gr.

ALTRI PRODOTTI

CACAO IN POLVERE

- E' previsto sia cacao dolce che cacao amaro
- E'' vietato utilizzare sostanze coloranti
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- The in filtri e solubile
- The deinato in filtri o solubile
- Camomilla in filtri e solubile
- Infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- Bustine monodose.

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- Consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- Budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- Confezione unitaria

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- Può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- Bustine monodose e pluridose

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata
- Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida
- Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- Odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- Non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- Confezione monoporzione: 25 g, o vasetti da 1 – 5 Kg

MIELE

Requisiti qualitativi:

- Di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- Esente da processi di fermentazione o effervescenze
- Non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano resi inattivi
- Non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- Non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione o vasetti da 500g o 1 Kg

GELATI

Requisiti qualitativi:

- Prodotto industriale
- Dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Coppette o biscotto con gelato
- Gusti vaniglia, cioccolato, frutta

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

GHIACCIOLI E SORBETTI

Requisiti qualitativi:

- Prodotto industriale
- Dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Gusti vari

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- Privo di parassiti e corpi estranei
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa
- Confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Confezioni in PET da 500ml

NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRESCHE REFRIGERATE

Requisiti qualitativi:

- Per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero
- E' consentita l'aggiunta di zuccheri
- Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Nettari e succhi di pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.
- Spremute di arancia

Confezionamento:

- Confezioni in tetrabrik da 200ml o da 1 lt.

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione
 - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio
 - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati

Tipologie richieste:

- Vino da tavola per cucina: bianco e rosso

Confezionamento:

- Confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- Deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve essere presente nel Prontuario degli alimenti AIC
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta
- prodotti da forno per ricorrenze e festività (panettone, colomba, chiacchiere, ecc.)
- semolini e creme di cereali

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- Per ogni tipo di pasta devono essere specificate tempo di cottura e resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- Tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

BISCOTTI SOLUBILI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve possedere una perfetta lievitazione e cottura
- Devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo
- I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione
- E' vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- Per le tipologie solubili, deve garantire un'ideale solubilità
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Senza conservanti e sterilizzanti

Tipologie richieste:

- Liofilizzato:
 - Carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- Omogeneizzato: non deve contenere glutine, né proteine del latte
 - Carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
 - Pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
 - Frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi e misti

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve essere di colore bianco o bianco ialino
- Non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

PRODOTTI LATTIERO CASEARI A BASE DI LATTE DI PECORA/CAPRA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Latte di pecora/capra
- Yogurt di latte di pecora/capra
- Budino di latte di pecora/capra
- Gelato di latte di pecora/capra
- Formaggi/ricotta di pecora/capra

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

BEVANDA DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- Non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Yogurt di soia
- Budino di soia
- Gelato di soia

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

CREME DI CEREALI E SEMOLINO

Requisiti qualitativi

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- Eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Crema di riso
- Crema di mais
- Crema di mais e tapioca
- Crema di avena
- Crema multi cereali
- Semolino

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PUREA/MOUSSE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Prodotto con una sola tipologia di frutta

Confezionamento:

- Confezione monoporzione

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI
TABELLE**

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

- Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico
- Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente
- Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori
- Adatto per lavaggio in lavastoviglie
- Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

- Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10
- Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC
- Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore
- Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile
- Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti
- Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli
- Adatto per lavaggio in lavastoviglie

CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

- Contenitore in polipropilene multiporzione con coperchio dello stesso materiale realizzato in stampaggio rotazionale in un blocco unico, privo di saldature e di angoli vivi
- Resistente agli urti
- Cerniere in plastica indeformabili, chiusure in acciaio inox
- Funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo
- Gruppo a bassa potenza
- Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli

VASSOIO NEUTRO

- Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati
- Dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati
- Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro
- Antigraffio su entrambi i lati
- Lavabile in lavastoviglie
- Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm

SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI NEUTRI

- Completo di set di piatti in ceramica e coperchi neutri
- Inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva
- Resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190

SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI ISOTERMICI

- Completo di set di piatti in ceramica e coperchi isotermici in polipropilene
- Inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva
- Resistente agli urti ed alle punte acuminata di forchette e coltelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

- Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare
- Monouso con coperchio graffabile in alluminio

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

- Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C
- Lavabile
- Priva di spigoli vivi
- Impilabile
- Misure conformi agli standard europei GN
- Chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta

STOVIGLIE DI PLASTICA

- In polistirolo atossico
- Di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare
- Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro
- Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchieri: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE DI PLASTICA

- Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in polistirolo atossico
- Di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare
- Il coltello deve presentare la lama seghettata
- Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
- Peso medio di ogni posata: gr. 6

STOVIGLIE IN MELAMINA

- Materiale idoneo al contatto coi cibi
- Lavabile in lavastoviglie
- Superficie resistente all'usura e ai graffi
- Profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

- In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva
- Resistente agli urti ed alle punte acuminata di forchette e coltelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

STOVIGLIE IN VETRO

- In vetro temperato e trasparente
- Resistente agli urti e all'acqua bollente
- Lavabile in lavastoviglie
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.
- Caraffa per acqua/ vino

BICCHIERI DURALEX

- Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (durex)
- Resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a microonde
- Capacità 200 cc

POSATE IN ACCIAIO INOX

- Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
 - Forchetta
 - Coltello
 - Cucchiaino
 - Cucchiaino
 - Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

- Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica
- A doppio velo
- Tinta unita di colore bianco
- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

- Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi
- Lavabile in lavastoviglie
- Impugnatura con profilo sagomato
- Base ampia a garanzia di stabilità
- Diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230

CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX

- Cestino portatane in acciaio inox
- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente)

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

- Cestino portatane in policarbonato
- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti)

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

SPECIFICA TECNICA
RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE
DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Allegato n. 3

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Tali valori originano da valori di letteratura, linee guida e Circolari regionali, valori guida interni all’Area Analisi Conal.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Escherichia coli	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Lieviti	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Muffe	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicarpini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicarpini		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicarpini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicarpini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicarpini		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Conserve	Conserve di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta glassata		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta glassata		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta glassata		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta glassata		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sotto spirito		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sotto spirito		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sotto spirito		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sotto spirito		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Conserve	Conserve ortofruccicole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali in liquido di governo o salamoia	Asparagi in scatola	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottaceto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottolio		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottolio		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottolio		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottolio		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruccicole	Vegetali sottolio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio	Carciofi sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

				aureus a 37°C)		
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	yogurt		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	yogurt		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Lieviti	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Base per focaccia		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Base per focaccia		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Base per pizza		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Base per pizza		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche	Brioche al naturale	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini	Pasticcini con frutta	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pizze		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pizze		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine	Sfogliatine	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte farcite		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte farcite		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte farcite		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte farcite		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite	Torte non farcite	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Crostacei		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Cefalopodi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Gasteropodi	Murici freschi	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Molluschi Lamellibranchi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Pizze		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Pizze		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Pizzette		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Pizzette		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni a base di uova		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotti		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude	Preparazioni di carne crude	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude	Preparazioni di carne crude	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crudi		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi multiingredienti a base di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti a base di cefalopodi		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti a base di crostacei		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti a base di lamellibranchi		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne avicunicola		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne bovina, equina e suina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne di selvaggina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne ovicaprina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Enterococchi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce	Salmone affumicato	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Torte salate		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Torte salate		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Tramezzini		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Tramezzini		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata russa	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata russa	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata russa	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata russa	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata russa	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Melanzane con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Peperoni con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Peperoni con ripieno crudo	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Peperoni con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Peperoni con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Zucchine con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Zucchine con ripieno crudo	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Zucchine con ripieno crudo	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Zucchine con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Zucchine con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Lieviti	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Muffe	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere		Lieviti	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere		Muffe	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolatini		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolatini		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato al latte		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato al latte		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato bianco		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato bianco		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche	Azzeruolo surgelato	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Escherichia coli	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Coliformi fecali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti alla frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Funghi		Stafilococchi coagulasi positivi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

				(Staphylococcus aureus a 37°C)		
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Coliformi totali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Coliformi fecali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a radice e tubero		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte contenenti carne		Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Enterococchi	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Piante aromatiche		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 15.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Piante aromatiche		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precucinati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Preparazioni di carne		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Preparazioni di carne		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Preparazioni di carne		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Coliformi totali	< 15.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

				aureus a 37°C)		
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Uova e ovoprodotti	Uova			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Uova			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti	Ovoprodotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti	Ovoprodotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

LIMITI CRITICI DEI VALORI CHIMICO-FISICI DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		pH	< 4,5unità di pH	Linea guida CONAL
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino	Proteine	> 17%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino	Rapporto acqua/proteine	< 2,7	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino	Rapporto collagene/proteine	< 0,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino	Rapporto grassi/proteine	< 1,9	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Zampone	Proteine	> 17%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Zampone	Rapporto acqua/proteine	< 2,7	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Zampone	Rapporto collagene/proteine	< 0,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Zampone	Rapporto grassi/proteine	< 1,9	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Proteine	> 22%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Rapporto acqua/proteine	< 2	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Cereali e derivati	Cereali in granello			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Sostanza secca	61,5 - 69,5%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bitto	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bitto	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Ragusano D.O.P.	Sostanza secca	> 60%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Sostanza secca	66 - 68%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Indice di maturazione	25	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Indice di maturazione	18	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Sostanza secca	< 52%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte	Montasio	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

		pastorizzato				
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	21,30%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	> 40% s.s.	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Sostanza secca	45%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Umidità	32,00%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Materia grassa	> 45% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Valtellina casera D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Materia grassa	> 34% <i>s.s.</i>	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Sostanza secca	62 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Umidità	30 - 38%	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di bufala	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Sostanza secca	< 60%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Umidità	> 40%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Materia grassa	> 53% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte	Camembert	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

		pastorizzato				
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Indice di maturazione	65	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sostanza secca	> 53%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sostanza secca	< 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino cremoso spalmabile	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino cremoso spalmabile	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino cremoso spalmabile	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino cremoso spalmabile	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino cremoso spalmabile	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte	Formaggio molle (tipo Caprice des	Indice di maturazione	40	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

		pastorizzato	Dieux)			
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Materia grassa	> 53% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 28%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quark	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte	Quark	Materia grassa	> 20% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

		pastorizzato				
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quark	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quark	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quark	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quark	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Materia grassa	> 53% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Proteine (azoto x 6,38)	10 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sostanza secca	56 - 64%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Materia grassa	> 44% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza pugliese	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Sostanza secca	38 - 73%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte	Taleggio	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

		pastorizzato				
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Sostanza secca	45 - 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio D.O.P. di grotta	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio D.O.P. di grotta	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Acqua	82,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Estratto secco	19,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Proteine (azoto x 6,38)	4,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Acqua	86,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Estratto secco	14,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Materia grassa	> 4,3%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Proteine (azoto x 6,38)	3,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Acqua	80,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Estratto secco	19,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	6,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Sali minerali	1,10%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Acqua	87-88%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Estratto secco	12-13%	Del Bono 1997

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	pH	6,5 - 6,7	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Sali minerali	1,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Caffeina	> 1%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Umidità	< 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani	Caffè torrefatto in grani	Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè decaffeinato in polvere	Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè decaffeinato in polvere	Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè decaffeinato in polvere	Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè decaffeinato in polvere	Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè decaffeinato in polvere	Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Caffeina	> 1%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Umidità	< 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in polvere	Caffè torrefatto in polvere	Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Acciuga surgelata	Mercurio	< 0,50mg/kg	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Palamita surgelato in filetti	Mercurio	< 1,0mg/kg	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Palamita surgelato in filetti	Polifosfati	< 5g/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti, tranci e interi	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Sebastesspp., Helicolenusdactyl opterus, Sebastichthyscapensis	Pesci in filetti, tranci e interi	Azoto basico volatile totale	< 25 mg di azoto/100 g di carne	Reg.CE 2074/2005

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pleuronettidi (escluso l'halibut: Hippoglossusspp.)	Pesci in filetti, tranci e interi	Azoto basico volatile totale	< 30 mg di azoto/100 g di carne	Reg.CE 2074/2005
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Merlucidi, specie appartenenti alla famiglia dei Madidi	Pesci in filetti, tranci e interi	Azoto basico volatile totale	< 35 mg di azoto/100 g di carne	Reg.CE 2074/2005
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti, tranci e interi	Trimetilammina	< 5 mg / 100 g;	Valore guida CONAL
Prodotti per soggetti celiaci	Prodotti pronti – derrate alimentari			Glutine	<20mg/kg	Reg.CE 41/2009
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 30g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Calibro	> 43mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Peso medio	> 70g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Calibro	> 43mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Peso medio	> 70g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Calibro	> 43mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Peso medio	> 70g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Calibro	> 34mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Calibro	> 100mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Contenuto in succo	> 30%	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Calibro	> 11cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Calibro	> 11cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I	Peso medio	> 350g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cinesi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Lunghezza	< 20cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati aperti categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati chiusi categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati piani categoria I	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati velati categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati aperti categoria I	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati chiusi categoria I	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati piani categoria I	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati velati categoria I	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini	Calibro	< 9mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini medi	Calibro	< 9mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I	Calibro	> 30mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Calibro	2,5 - 14cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Lunghezza	9 - 17cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Calibro	2,5 - 8cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Lunghezza	9 - 20cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura campo aperto)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura protetta)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Lunghezza	18 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Calibro colletto	> 3cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Lunghezza	15 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Peso medio	150 - 350g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Peso medio	100 - 300g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variiegato di Castelfranco	Calibro	> 15cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variiegato di Castelfranco	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variiegato di Castelfranco	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variiegato di Castelfranco	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variiegato di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variiegato di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Calibro	4 - 7cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Peso medio	> 180g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Calibro	4 - 7cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Peso medio	> 180g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I	Calibro	> 70mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria II	Calibro	> 70mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Lunghezza	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori ciliegia	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori costoluti	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Bietole rosse categoria extra	Calibro	8 - 15cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Bietole rosse categoria I	Calibro	8 - 15cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi bianchi categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi bianchi categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi bianchi categoria I	Calibro	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi bianchi categoria I	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi verdi categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi verdi categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi verdi categoria I	Calibro	> 3mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi verdi categoria I	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi violetti categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi violetti categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi violetti categoria I	Calibro	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi violetti categoria I	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Calibro	> 6,5cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ² (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida CONAL

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008

U.O. DI DIETETICA PROFESSIONALE
AZIENDA SANITARIA DI FIRENZE

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona
Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Allegato n. 4

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Il presente documento contiene:

- Tabella dietetica per vitto comune
- Tabelle dietetiche per diete speciali
- Menu' estivo ed invernale
- Alternative sempre disponibili
- Pasti d'emergenza

Elaborazione a cura dall'U.O. di Dietetica Professionale dell'Azienda
Sanitaria di Firenze

Dietista Serena Conti

Dietista Angela Arrighi

TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURE PER LA ASP FIRENZE MONTEDOMINI

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE

FABBISOGNO ENERGETICO

VITTO COMUNE

E' stato preso in considerazione il fabbisogno energetico medio per i due sessi e per le fasce di età degli ospiti della struttura, considerando un'attività fisica leggera, secondo le ultime indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione in Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana), delle Linee Guida (Edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione) e delle Linee d'Indirizzo per la ristorazione assistenziale (Regione Toscana 2012).

In base a tali dati la TABELLA DIETETICA è stata calcolata su un fabbisogno giornaliero di circa 2000 calorie.

La ripartizione in nutrienti tiene conto delle indicazioni nutrizionali attuali ed è stata calcolata facendo uso delle "tabelle di composizione degli alimenti" edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

TABELLA DIETETICA

Calorie	2084
protidi	g 86 pari al 15% della quota calorica totale
lipidi	g 70 pari al 30% della quota calorica totale
glicidi	g 295 pari al 55% della quota calorica totale

VITTO COMUNE

nella tabella dietetica il peso degli alimenti è indicato a crudo e al netto degli scarti

ALIMENTI DA CONSUMARE NELLA GIORNATA

latte p.s.	g 200
pane	g 100
fette biscottate /biscotti	g 50
pasta	g 110
verdura	g 400
frutta	g 300
parmigiano	g 10
secondo piatto (vedi frequenza settimanale)	
marmellata	g 25
zucchero	g 20
olio/burro	g 40

FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

carne rossa e bianca	g 100	n. 6 volte
pesce	g 150	n. 2 volte
formaggio fresco	g 100	n. 2 volte
formaggio stagionato	g 80	n. 1 volta
uova	n. 2	n 1 volta
salumi	g 70	n. 1 volte
legumi secchi	g 50	n. 1 volta

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA

COLAZIONE

caffè/tè	
latte p.s.	g 200
fette b.	g 30 (n.4)
marmellata	g 25
zucchero	g 10

PRANZO

pasta	g 80
parmigiano	g 5
secondo piatto	vedi frequenza settimanale
verdura	g. 200 secondo la tipologia
olio	g. 20
pane	g 50
frutta	g 150

POMERIGGIO

tè/caffè/orzo	
zucchero	g 10
biscotti secchi /fette b.	g 20*

(i biscotti possono essere alternati con fette biscottate, yogurt, frutta, gelato, budino, fetta di torta)

CENA

pasta	g 30
parmigiano	g 5
secondo piatto	vedi frequenza settimanale
verdura	g. 200 secondo la tipologia
olio	g 20
pane	g 50
frutta	g 150

Sono consigliati 3 pasti giornalieri con uno spuntino pomeridiano, con la seguente suddivisione calorica:

colazione	20%
pranzo	35 %
spuntino	15%
cena	30%

Dopo cena, su richiesta dell'ospite, può essere somministrata una bevanda a scelta tra:

tè, camomilla, orzo, latte, succo di frutta.

GRAMMATURE DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI PER GLI OSPITI:

COLAZIONE

caffè/tè	
latte	g 200
zucchero	g 10
marmellata	g 25
fette biscottate	g 30

PRANZO/CENA

PRIMI PIATTI

pasta/riso asciutti	g. 80
pasta/riso/semolino in brodo	g 30
farina di mais	g 70
tortellini/ravioli freschi	g 120
tortellini in brodo	g 70
gnocchi di patate	g 200
pasta per lasagne	g 60
pasta all'uovo	g 80

SECONDI PIATTI

carne di vitellone per:

roast beef, cotoletta	g 100
bollito, spezzatino, brasato	g 130
vitella per arrosto	g 120
bistecchina di maiale/vitella	g 150

petto di pollo/tacchino	g 120
pollo	¼ (g. 250)
coniglio	g 150
maiale	g. 120
agnello	g 200
fegato, trippa	g 120
cotechino/zampone	g 120
pesce surg.	g. 180
tonno	g 80
filetti sgombro	g 100
formaggio fresco	g. 100
formaggio stagionato	g 80
formaggio per pizza/sformati	g 50
uova	n. 2
salumi	g. 70
legumi secchi	g. 50
CONTORNI	
verdura cotta	g. 200
insalata	g. 70
pomodori	g. 150
patate	g 200
legumi secchi	g 50
legumi in scatola	g 150
GENERI VARI A PASTO	
acqua minerale	2 litri (4 bottiglie da 0,50 nella giornata)

pane	g 50
frutta	g 150
parmigiano	g 5
olio/burro	g 20

POMERIGGIO

caffè/tè	
zucchero	g 10
biscotti/fette b.	g 20

DIETE SPECIALI

1 - DIETA NORMOCALORICA IPOGLUCIDICA

E' una dieta a ridotto contenuto di carboidrati e con alimenti a medio e basso indice glicemico, senza aggiunta di zuccheri semplici. E' indicata per gli ospiti normopeso con ridotta tolleranza al glucosio/diabete.

2 - DIETA IPOCALORICA IPOGLUCIDICA

E' una dieta a ridotto contenuto di carboidrati senza aggiunta di zuccheri semplici. E' indicata per gli ospiti con malattie metaboliche e in tutti i casi dove sia necessario un ridotto apporto di energia.

3 - DIETA IPOPROTEICA CON g. 60 DI PROTEINE TOTALI

E' una dieta a ridotto contenuto proteico ed è formulata utilizzando alimenti comuni, prevede una riduzione del secondo piatto. Indicata per gli ospiti con lieve insufficienza renale.

4 - DIETA IPOPROTEICA CON g. 40 DI PROTEINE TOTALI

E' una dieta a ridotto contenuto proteico ed è formulata utilizzando prodotti dietetici ipoproteici, prevede una riduzione del secondo piatto e l'esclusione del latte. Indicata per gli ospiti con media o grave insufficienza renale.

5 - DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA – FRULLATA

E' una dieta con pietanze di consistenza omogenea e non richiedono masticazione. Indicata per gli ospiti con problemi di masticazione o disfagia di grado intermedio.

6 - DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA PER DISFAGIA – OMOGENEIZZATA

E' una dieta a consistenza cremosa. Indicata per gli ospiti con disfagia di grado elevato.

I liquidi devono essere addensato prima della somministrazione.

7 - DIETA SENZA GLUTINE

E' una dieta normocalorica caratterizzata dall'esclusione degli alimenti contenenti glutine.

Indicata per gli ospiti della RSA e utenti della mensa con intolleranza al glutine.

Nelle tabelle dietetiche il peso degli alimenti è indicato a crudo e al netto degli scarti

1 - DIETA NORMOCALORICA IPOGLUCIDICA

CALORIE	1.950
Prot.	86 pari al 18%
Lip.	68 pari al 31%
Gluc.	270 pari al 52%

COLAZIONE

Caffè/tè	
Latte p.s.	g 200
Fette b.	g 30 (n. 4)

PRANZO

Pasta	g 80
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
verdura	g 200
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

MERENDA

Caffè/tè	
Fette b./biscotti	g 20

CENA

Pasta	g 30
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
Verdura	g 200
Olio extra vergine	g 20
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	1 volta	n 2
Salumi	1 volta	g 70
Carne	6 volte	g 100
Pesce	2 volte	g 150
Formaggi freschi	2 volte	g 100
Formaggio stagionati	1 volta	g 80
Legumi bolliti	1 volta	g 150

2 – DIETA IPOCALORICA IPOGLUCIDICA

CALORIE 1500

Prot. 67 pari al 18%
Lip. 50 pari al 30%
Gluc. 207 pari al 52%

COLAZIONE

Caffè/tè
Latte p.s. g 200
Fette b. g 30 (n. 4)

PRANZO

Pasta g 50
Parmigiano g 5
Secondo piatto*
verdura g 200
Olio extra vergine d'oliva g 15
Pane toscano g 50
Frutta g 150

MERENDA

Caffè/tè
Fette b./biscotti g 20

CENA

Pasta g 30
Parmigiano g 5
Secondo piatto*
Verdura g 200
Olio extra vergine g 15
Pane toscano g 50
Frutta g 150

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	2 volte	n 1
Salumi	1 volta	g 70
Carne	6 volte	g 100
Pesce	2 volte	g 150
Formaggi freschi	2 volte	g 100
Legumi bolliti	1 volta	g 150

3 - DIETA IPOPROTEICA CON g. 60 DI PROTEINE TOTALI

CALORIE	1850
Prot.	60 pari al 12%
Lip.	65 pari al 32%
Gluc.	270 pari al 56%

COLAZIONE

Caffè/tè	
Latte p.s.	g 150
Fette b.	g 30 (n. 4)
Zucchero	g 10
Marmellata	g 25
Burro	g 10

PRANZO

Pasta	g 80
Secondo piatto*	
verdura	g 200
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

MERENDA

Caffè/tè	
Fette b./biscotti	g 20
Zucchero	g 10

CENA

Pasta	g 30
Secondo piatto*	
Verdura	g 200
Olio extra vergine	g 20
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	2 volte	n 1
Salumi	1 volta	g 40
Carne	5 volte	g 50
Pesce	2 volte	g 70
Formaggi freschi	3 volte	g 80
Legumi bolliti	1 volta	g 100

4 - DIETA IPOPROTEICA CON g. 40 DI PROTEINE TOTALI

CALORIE	1850
Prot.	40 pari al 9%
Lip.	68 pari al 33%
Gluc.	288 pari al 58%

COLAZIONE

Caffè/tè	
Fette b. aproteiche	g 30 (n. 4)
Zucchero	g 10
Marmellata	g 25
Burro	g 10

PRANZO

Pasta aproteica	g 80
Secondo piatto*	
verdura	g 200
Olio extra vergine d'oliva	g 25
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

MERENDA

Caffè/tè	
biscotti aproteici	g 20
Zucchero	g 10

CENA

Pasta aproteica	g 30
Secondo piatto*	
Verdura/patate	g 200
Olio extra vergine	g 25
Pane toscano	g 50
Frutta	g 150

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	2 volta	n 1
Salumi	1 volta	g 40
Carne	5 volte	g 50
Pesce	2 volte	g 70
Formaggi freschi	3 volte	g 80
Legumi bolliti	1 volta	g 100

5 - DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA – FRULLATA

CALORIE	1950
Prot.	72 pari al 15%
Lip.	79 pari al 35%
Gluc.	261 pari al 50%

COLAZIONE

Caffè/tè	
Latte p.s.	g 200
Biscotti prima infanzia	g 50
Zucchero	g 10

PRANZO

Pasta	g 60
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
Purè	g 200
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Frutta	g 150
Marmellata tipo gelatina	g. 25

MERENDA

Latte p.s	g 150
Biscotti prima infanzia	g 25
Zucchero	g 10

CENA

Pasta	g 30
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
Verdura	g 150
Olio extra vergine	g 20
Frutta	g 150
Marmellata tipo gelatina	g 25

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	2 volte	n 1
Salumi	1 volta	g 50
Carne	6 volte	g 80
Pesce	2 volte	g 120
Formaggi freschi	2 volte	g 100
Formaggio stagionati	1 volta	g 50

6 - DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA PER DISFAGIA – OMOGENEIZZATA

CALORIE	2050
Prot.	77 pari al 15%
Lip.	76 pari al 33%
Gluc.	285 pari al 52%

COLAZIONE

Latte p.s.	g 150
Biscotti prima infanzia	g 50
Zucchero	g 15

PRANZO

semolino	g 30
Parmigiano	g 10
Secondo piatto*	
Purè	g 150
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Frutta	g 150
Integratore glucidico (tipo nidex)	g. 20

MERENDA

Latte p.s	g 150
Biscotti prima infanzia	g 50
Zucchero	g 15

CENA

semolino	g30
Parmigiano	g 10
Secondo piatto*	
Verdura	g 150
Olio extra vergine	g 20
Frutta	g 150
Integratore glucidico	g 20

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	2 volte	n 1
Salumi	1 volta	g 50
Carne	6 volte	g 80
Pesce	2 volte	g 120
Formaggi freschi	2 volte	g 100
Formaggio stagionati	1 volta	g 50

7 - DIETA SENZA GLUTINE

CALORIE	2050
Prot.	83 pari al 16%
Lip.	70 pari al 30%
Gluc.	296 pari al 54%

COLAZIONE

Caffè/tè	
Latte p.s.	g 200
Fette b. senza glutine	g 30 (n. 4)
Marmellata	g 25
Zucchero	g 10

PRANZO

Pasta senza glutine	g 80
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
verdura	g 200
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Fette senza glutine	g 50
Frutta	g 150

MERENDA

Caffè/tè	
Zucchero	g. 10
Fette b/biscotti senza glutine	g 20

CENA

Pasta senza glutine	g 30
Parmigiano	g 5
Secondo piatto*	
Verdura	g 200
Olio extra vergine	g 20
Fette senza glutine	g 50
Frutta	g 150

*FREQUENZA SETTIMANALE SECONDO PIATTO

Alimenti	frequenza settimanale	porzione g.
Uova	1 volta	n 2
Salumi	1 volta	g 70
Carne	6 volte	g 100
Pesce	2 volte	g 150
Formaggi freschi	2 volte	g 100
Formaggio stagionati	1 volta	g 80
Legumi bolliti	1 volta	g 150

MENU' SETTIMANALE PRIMAVERA/ESTATE

Pranzo 1 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	pasta al pesto minestrone con riso minestra in brodo	Sogliola alla mugnaia Pollo al limone mozzarella	Fagiolini lessi Patate al prezzemolo
MARTEDI'	Pappa al pomodoro Pasta con le zucchine Minestra in brodo	Arista al forno Trippa alla fiorentina Tonno	Fagioli all'olio Bietola saltata
MERCOLEDI'	Insalata di riso Pasta alla sorrentina Minestra in brodo	Rollè di tacchino Bastoncini di merluzzo pecorino	pomodori Patate arrosto
GIOVEDI'	pasta all'amatriciana zuppa di farro minestra in brodo	Pollo arrosto Uova sode Carne in scatola	Zucchine trifolate Melanzane grigliate
VENERDI'	Pasta alle vongole Crema di verdura con crostini Minestra in brodo	Polpettone in umido Verdesca al prezzemolo emmenthal	Peperonata Fagiolini lessi
SABATO	Cous cous con verdura Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Spezzatino di tacchino Torta salata Legumi lessi	Piselli spinaci
DOMENICA	Ravioli rosè Risotto alla parmigiana Minestra in brodo	Roast beef Fusi di pollo al forno stracchino	Patate arrosto Insalata mista

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

Cena 1 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Risotto con asparagi Passato di legumi Minestra in brodo	Scaloppina ai funghi Uova al pomodoro Affettato misto	Pomodori spinaci
MARTEDI'	Pasta al tonno Minestrone con pasta Minestra in brodo	Prosciutto e melone Bollito misto con salsa verde Stracchino	Fagiolini Peperonata
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro e olive Crema di carote Minestra in brodo	Polpettine al vino b. Melanzane alla parmigiana hamburger	Insalata mista Finocchi gratinati
GIOVEDI'	Panzanella Riso e cavolo Minestra in brodo	Halibut al forno Cotoletta di pollo Prosciutto cotto	Bietola saltata Ceci all'olio
VENERDI'	Pasta all'arrabbiata crema di piselli minestra in brodo	Wrustel grigliati brasato Tonno	Tris di verdura al vapore Cipolline in agrodolce
SABATO	Pasta caprese Minestrone con pasta Minestra in brodo	Petto di pollo alla salvia Palombo alle olive Formaggio spalmabile	Barbine rosse Verdure grigliate
DOMENICA	Pasta al pomodoro Passato di verdura Minestra in brodo	Scaloppina al limone Cotoletta di pollo mozzarella	Zucchine pomodori

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE PRIMAVERA/ESTATE

Pranzo 2 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	pasta con zucchine passato di verdura con riso minestra in brodo	Pollo ai peperoni Bastoncini di merluzzo stracchino	Bietola saltata Patate stufate
MARTEDI'	panzanella pasta prosciutto e piselli Minestra in brodo	Roast beef Verdure ripiene Sgombri all'olio	Fagiolini all'olio insalata
MERCOLEDI'	Risotto di mare Pasta con melanzane Minestra in brodo	Milanese Frittata con zucchine Prosciutto cotto	pomodori spinaci
GIOVEDI'	pasta alla carrettiera pasta e fagioli minestra in brodo	Pollo arrosto Palombo con olive Pecorino e pere	Zucchine trifolate Patate arrosto
VENERDI'	Pasta al tonno Crema di verdura con crostini Minestra in brodo	Polpettine alla pizzaiola wrustel legumi lessi	Melanzane grigliate Tris di verdura lessa
SABATO	Pasta fredda Minestrone di verdura Minestra in brodo	Tacchino arrosto Sformato di verdura Hamburger	piselli carote
DOMENICA	Paglia e fieno al ragù Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Petto di pollo alla salvia Mozzarella Salumi misti	pomodori cavolini di bruxelles

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 2 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Risotto alla parmigiana Crema di carote minestra in brodo	Uova sode Straccetti di tacchino Philadelphia	Insalata Cipolline in agrodolce
MARTEDI'	Pasta pomodoro e olive Passato di verdura con crostini Minestra in brodo	Scaloppina al marsala Crostini misti Legumi lessi	Carote al burro caponata
MERCOLEDI'	Minestra di piselli con riso Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Prosciutto e melone arista emmenthal	Finocchi gratinati Bietola al limone
GIOVEDI'	Pappa al pomodoro Crema di zucchine minestra in brodo	Sogliola alla mugnaia Insalata di trippa tonno	Fagiolini al pomodoro Insalata mista
VENERDI'	panzanella Crema di piselli Minestra in brodo	Spezzatino Insalata di mare Stracchino	peperonata patate al prezzemolo
SABATO	Tortellini in brodo Crema di pomodoro Minestra in brodo	Straccetti alla pizzaiola Bocconcini di pollo al limone Carne in scatola	Pomodori gratinati insalata mista
DOMENICA	Passato di legumi Pasta al pomodoro Minestra in brodo	brasato ricotta Prosciutto cotto	Melanzane al funghetto Zucchine lesse

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE PRIMAVERA/ESTATE

Pranzo 3 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	pasta gamberetti e zucchine zuppa di cipolle minestra in brodo	spiedino polpettine al pomodoro pecorino	Spinaci Insalata
MARTEDI'	Orecchiette al pesto Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Pollo arrosto Bastoncini di merluzzo Salumi misti	Fagiolini all'olio Patate arrosto
MERCOLEDI'	panzanella Pasta all'amatriciana Minestra in brodo	Bistecchina di maiale Melanzane alla parmigiana Legumi lessi	pomodori peperoni
GIOVEDI'	Gnocchi di patate al pomodoro Passato di verdura minestra in brodo	Spezzatino di tacchino Frittata di spinaci phildelphia	Zucchine trifolate Carote lesse
VENERDI'	Risotto di mare Minestrone con pasta Minestra in brodo	Polpo con patate Hamburger Prosciutto cotto	Melanzane grigliate Piselli
SABATO	orzotto con verdura Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Roast beef Spinacina Emmenthal	Finocchi stufati Insalata mista
DOMENICA	Lasagna vegetariana Risotto alla parmigiana Minestra in brodo	Rollè di tacchino Uova in trippa Carne in scatola	Patate arrosto pomodori

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 3 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Gnocchi di semolino alla romana Minestrone Minestra in brodo	Hamburger di tacchino Insalata di tonno e fagioli mozzarella	Barbine rosse Insalata mista
MARTEDI'	Risotto primavera Crema d'asparagi Minestra in brodo	Torta salata Scaloppina ai funghi Salumi misti	Zucchine trifolate carote
MERCOLEDI'	Minestra di piselli con riso Pasta al pomodoro Minestra in brodo	inzimino carne ai ferri stracchino	Spinaci Patate lesse
GIOVEDI'	Pasta all'arrabbiata Crema di zucchine minestra in brodo	Bollito misto con salsa verde Valdostana ricotta	Ceci all'olio Sott'oli
VENERDI'	Pasta fredda Crema di verdura Minestra in brodo	Petto di pollo alla pizzaiola Halibut al forno Carne in scatola	caponata fagiolini lessi
SABATO	Risotto con i funghi Farro pesto e pomodorini Minestra in brodo	Prosciutto di praga al forno Crostini misti Hamburger di tacchino	Bietola all'olio Patate arrosto
DOMENICA	Quadrucchi in brodo Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Pollo alla griglia Pomodori ripieni parmigiano	Funghi trifolati Insalata mista

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE PRIMAVERA/ESTATE

Pranzo 4 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Pasta al ragù Minestrone con pasta minestra in brodo	Brasato Palombo al forno Pecorino	Zucchine grigliate pomodori
MARTEDI'	Insalata di farro Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Fusi di pollo al vino bianco Sformato di verdura Prosciutto cotto	Spinaci piselli
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Risotto alla parmigiana Minestra in brodo	arista omelette al pomodoro ricotta	Patate arrosto Insalata mista
GIOVEDI'	Pasta alla carrettiera Crema di legumi Minestra in brodo	Fesa di tacchino Pollo lesso Mozzarella	Peperonata pomodori
VENERDI'	Pasta al salmone Minestrone con riso Minestra in brodo	Sogliola alla mugnaia Legumi lessi Salumi misti	Tris di verdura lessa Carote stufate
SABATO	panzanella Pasta con melanzane Minestra in brodo	Polpettine al vino bianco Pomodori ripieni stracchino	Bietola Barbine rosse
DOMENICA	Tortelli alla mugellana Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Rollè di vitella Petto di pollo alla griglia Sgombri all'olio	Patate arrosto Cavolini di bruxelles

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 4 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Pasta pomodoro e olive Crema di legumi Minestra in brodo	Scaloppina di maiale Insalata di mare Mortadella	bietola patate lesse
MARTEDI'	Risotto con zucchine Minestrone con pasta Minestra in brodo	Spezzatino di tacchino Legumi lessi Emmenthal	fagiolini insalata
MERCOLEDI'	pappa al pomodoro passato di verdura Minestra in brodo	Merluzzo alla livornese Uova sode Carne in scatola	Melanzane grigliate Carote stufate
GIOVEDI'	Pasta rosè Tagliolini all'uovo in brodo Minestra in brodo	polpettone sformato di verdura tonno	Zucchine lesse Fagioli lessi
VENERDI'	Farro al pesto e pomodorini Zuppa di cipolle Minestra in brodo	Fusi di pollo Insalata di trippa philadelphia	Cipolline all'olio Spinaci
SABATO	Risotto alla parmigiana Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Stracotto Crocchette di patate Prosciutto cotto	fagiolini Pomodori
DOMENICA	Tortellini in brodo Crema di piselli Minestra in brodo	Roast beef Wrustel Pecorino e pere	Verdura pastellata Insalata mista

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE AUTUNNO/INVERNO

Pranzo 1 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	pasta al ragù minestrone con pasta minestra in brodo	Merluzzo alla livornese Pollo arrosto mozzarella	Bietola saltata Patate al prezzemolo
MARTEDI'	ribollita Pasta con i broccoli Minestra in brodo	Roast beef Fegato alla salvia Tonno	Fagioli all'olio Cipolline in agrodolce
MERCOLEDI'	Risotto con funghi Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Fesa di tacchino al latte Sogliola alla mugnaia pecorino	spinaci Patate arrosto
GIOVEDI'	Polenta al ragù Crema di verdura minestra in brodo	Bistecchina di maiale alla salvia Frittata con verdura Carne in scatola	Zucchine trifolate cavolfiore
VENERDI'	Pasta al tonno Crema di ceci Minestra in brodo	Crocchette di carne e patate Verdesca al prezzemolo Prosciutto cotto	piselli Fagiolini lessi
SABATO	orzotto con verdura Pasta all'amatriciana Minestra in brodo	Spezzatino di tacchino salsicce Legumi lessi	Carote saltate rape
DOMENICA	Tortelli mugellani al ragù Minestra di riso con piselli Minestra in brodo	arista sformato di verdura stracchino	Broccoli saltati Insalata mista

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

Cena 1 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Risotto con carciofi Passato di fagioli Minestra in brodo	Scaloppina alla pizzaiola Uova sode Affettato misto	Insalata mista Spinaci
MARTEDI'	Pasta al vongole Minestrone con riso Minestra in brodo	Bollito misto con salsa verde Verdesca al forno stracchino	Tris di verdura Finocchi gratinati
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro e pesto Crema di zucca gialla Minestra in brodo	polpettone torta salata sgombri	Insalata fagiolini
GIOVEDI'	Pasta rosè Riso e cavolo Minestra in brodo	Fusi di pollo arrosto Valdostana legumi	Bietola saltata Carote
VENERDI'	Pasta prosciutto e piselli crema di porri minestra in brodo	Baccalà alla livornese hamburger mozzarella	carciofi insalata mista
SABATO	Pasta carrettiera Minestrone con crostini Minestra in brodo	arista bastoncini di pesce philadelphia	Barbine rosse Patate arrosto
DOMENICA	Risotto alla milanese Passato di verdura Minestra in brodo	spiedino spinacina affettato misto	Zucchine Cavolini di bruxelles

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE AUTUNNO/INVERNO

Pranzo 2 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Gnocchi al pomodoro Crema di piselli minestra in brodo	Scaloppa di tacchino al limone Halibut dorato Stracchino	rape lenticchie
MARTEDI'	Pasta e fagioli pasta all'amatriciana Minestra in brodo	brasato omelette al formaggio Sgombri all'olio	Fagiolini all'olio Cavolini di bruxelles
MERCOLEDI'	Risotto con seppie Pasta con broccoli Minestra in brodo	Milanese legumi Prosciutto cotto	insalata barbine rosse
GIOVEDI'	pasta con funghi passato di verdura con crostini minestra in brodo	Pollo arrosto Insalata di polpo groviera	Bietola lessa Patate lesse
VENERDI'	Pasta al tonno Crema di ceci Minestra in brodo	Polpettone in umido wrustel tonno	Finocchi stufati piselli
SABATO	Pasta al ragù Minestrone di verdura Minestra in brodo	Tacchino arrosto Sformato di verdura Galantina di pollo	insalata carote
DOMENICA	pappardelle ai funghi Pasta al pomodoro Minestra in brodo	arista cotoletta di pesce Uova sode	Patate arrosto Tris di verdura

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 2 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Risotto con zucca gialla Passato di verdura con pasta minestra in brodo	hamburger pizza Philadelphia	Insalata Carote al burro
MARTEDI'	Pasta carrettiera Zuppa di cipolle con crostini Minestra in brodo	Scaloppina di tacchino al marsala Salumi misti Legumi lessi	Ceci all'olio Finocchi
MERCOLEDI'	Tortellini in brodo Pasta al pomodoro Minestra in brodo	spezzatino frittata con verdura emmenthal	Zucchine trifolate rape
GIOVEDI'	Pasta all'ortolana Crema di asparagi minestra in brodo	Palombo con olive Bocconcini di pollo al limone tonno	Fagiolini lessi Funghi trifolati
VENERDI'	Pasta con carciofi Crema di carote Minestra in brodo	spiedino torta salata prosciutto cotto	Barbine rosse cavolfiore
SABATO	Pappa al pomodoro Risotto alla parmigiana Minestra in brodo	polpette alla pizzaiola trippa alla fiorentina ricotta	Carciofi bietola
DOMENICA	riso in brodo Pasta al pomodoro e ricotta Minestra in brodo	Bollito misto mozzarella Prosciutto crudo	Cipolline in agrodolce spinaci

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE AUTUNNO/INVERNO

Pranzo 3 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	pasta zucchine zuppa di porri minestra in brodo	Bistecchina di maiale Sogliole alla mugnaia pecorino	rape Insalata
MARTEDI'	Orecchiette con rape Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Fusi di Pollo agli aromi Polpettine al vino bianco Salumi misti	Fagiolini in umido Patate arrosto
MERCOLEDI'	Orzotto con verdura Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Scaloppina di tacchino Legumi lessi Omelette al pomodoro	Carote al burro Finocchi stufati
GIOVEDI'	Gnocchi di patate al ragù Passato di verdura minestra in brodo	Hamburger Crocchette di pesce phildelphia	funghi trifolati Bietola
VENERDI'	Pasta alla marinara Minestrone con pasta Minestra in brodo	inzimino spiedino Prosciutto cotto	Tris di verdura Fagioli lessi
SABATO	ribollita Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Pollo arrosto valdaostana Emmenthal	Cavolfiore gratinato Insalata mista
DOMENICA	Pasta alla boscaiola Risotto alla parmigiana Minestra in brodo	Roast beef Sformato di patate sgombri	Patate arrosto piselli

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 3 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Risotto con i funghi Minestrone Minestra in brodo	Fegato alla salvia Straccetti di tacchino mozzarella	Carote spinaci
MARTEDI'	Tagliatelle all'ortolana Crema di piselli Minestra in brodo	Carne ai ferri Sformato di verdura Salumi misti	Finocchi insalata
MERCOLEDI'	Minestra di patate Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Palombo al forno carne ai ferri stracchino	Ceci all'olio Barbe rosse
GIOVEDI'	Pasta pomodoro e olive minestrone minestra in brodo	Pollo lesso wrustel crostini misti	Fagiolini cavolfiore
VENERDI'	Zuppa di cipolle Risotto alla milanese Minestra in brodo	Prosciutto al forno Crocchette di carne e patate Pecorino	zucchine caponata
SABATO	Tortellini in brodo Passato di verdura Minestra in brodo	arista Uova sode Legumi	Cipolline in agrodolce spinaci
DOMENICA	Semolino al burro Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Bollito misto Verdure ripiene parmigiano	Tris di verdura Sott'oli misti

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

MENU' SETTIMANALE AUTUNNO/INVERNO

Pranzo 4 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Ravioli al pomodoro Minestrone con riso minestra in brodo	Brasato Halibut dorato groviera	Zucchine trifolate Insalata mista
MARTEDI'	Polenta al ragù Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Coniglio in umido Sformato di verdura Salumi misti	Carote al prezzemolo finocchi
MERCOLEDI'	Pasta alle vongole Risotto con carciofi Minestra in brodo	arista frittata con verdura legumi	Patate arrosto spinaci
GIOVEDI'	Pasta alla francescana Crema di legumi Minestra in brodo	Spezzatino di tacchino Trippa alla fiorentina stracchino	piselli fagiolini
VENERDI'	Pasta al tonno Minestrone con pasta Minestra in brodo	Baccalà alla livornese Torta salata prosciutto cotto	Tris di verdura lessa Cavolfiore
SABATO	Gnocchi di semolino alla romana Pasta alla carrettiera Minestra in brodo	Polpettone al vino bianco legumi Formaggio spalmabile	bietola Barbine rosse
DOMENICA	lasagne Pasta al pomodoro Minestra in brodo	Rollè di vitella hamburger tonno	Patate arrosto Insalata mista

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

cena 4 settimana

GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	Pasta con funghi Crema di carote Minestra in brodo	Scaloppina di tacchino Croستini misti Mortadella	Cavolfiore stufato Fagiolini
MARTEDI'	Risotto al pomodoro Zuppa di legumi Minestra in brodo	Spezzatino di manzo Palombo al forno Emmenthal	piselli insalata
MERCOLEDI'	Minestra di patate passato di verdura Minestra in brodo	Polpettine al pomodoro wrustel tonno	rape Carote stufate
GIOVEDI'	Orzotto con verdura Tagliolini all'uovo in brodo Minestra in brodo	valdaostana trippa alla fiorentina ricotta	Bietola saltata Fagioli lessi
VENERDI'	Pasta alla carrettiera Zuppa di cipolle Minestra in brodo	Fusi di pollo Uova sode Pecorino	Cipolline all'olio Spinaci
SABATO	Tortellini in brodo Pasta pomodoro e olive Minestra in brodo	arista sformato di verdura Prosciutto cotto	Tris di verdura Finocchi stufati
DOMENICA	Risotto alla zucca gialla Crema di asparagi Minestra in brodo	Pollo lessa Crocchette di patate parmigiano	Barbine rosse Sott'oli

Ad ogni pasto: pane g. 50, frutta g. 150

ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI

Primi piatti

Semolino in brodo

Riso all'olio

Pasta al pomodoro

Passato di verdura

Secondi piatti

Pollo lesso

Verdesca al vapore

Tonno/carne in scatola

Formaggini

Contorni

Purè

Carote lesse

frutta/dessert

frutta cotta

polpa di frutta

budino

yogurt

MENU' PER EMERGENZE

Generi sempre a disposizione

Pasta all'olio

Tonno/carne in scatola/formaggini

Legumi in scatola

Polpa di frutta

Fette biscottate

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

LARN – livelli di assunzione di energia e nutrienti per la popolazione italiana 1996.

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA 2003

LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE –
Regione Toscana n.35 del 24/01/2012

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona
Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

SPECIFICA TECNICA
RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Allegato n. 5
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PROCEDURE OPERATIVE

RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

PREPARAZIONE E COTTURA E DISTRIBUZIONE

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno).
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi e di insalate di riso, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e dei sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, bolliti, brasati e ingredienti per lasagne, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto.

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

SPECIFICA TECNICA
RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO IL CENTRO COTTURA E PRESSO I REFETTORI

Allegato n. 6

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

INDICE

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MANUTENZIONI	2
1.1 Premessa	2
1.2 Limite di fornitura	4
1.3 Arredi e Macchinari	5
1.4 Verifiche strutturali e varie	20
1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche	22
1.6 Quadri elettrici	22
1.7 Impianti di terra	23
1.8 Impianti parafulmine	23
1.9 Impianti ausiliari	24
1.10 Ascensori - Montacarichi	24
1.11 Impianti idrico-sanitari	25
1.12 Impianti gas metano	26
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA	27
2.1 Operazioni programmate	27
2.1.1 Locali tecnici	27
2.1.2 Impianti meccanici uso riscaldamento	27
2.1.3 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua	29
2.1.4 Impianti a vapore	30
2.1.5 Sistemi di regolazione e suoi componenti	31
2.1.6 Trattamento e distribuzione dell'aria	32
2.1.7 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici	34
2.2 Prescrizioni per le forniture	34
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE	
MANUTENZIONI	35
3.1 Generalità	35
3.2 Interventi murari ed affini	35
3.3 Interventi da fabbro - serramentista	37
3.4 Interventi da falegname	38
3.5 Interventi da vetraio	38
3.6 Interventi da elettricista	38
3.7 Interventi da idraulico	39
3.8 Sgombero neve	40
4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI	41
4.1 Apparecchiature elettriche ed affini	41
4.2 Elevatori e montascale	42
4.3 Impianti ed attrezzature antincendio	42

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE MANUTENZIONI

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare attraverso controlli periodici su macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi nuovi ed esistenti presenti presso i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze.

Per *manutenzione ordinaria* si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano *opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione* di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi. In modo particolare la manutenzione ordinaria di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessaria, la sostituzione integrale dei macchinari stessi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell'Impresa Aggiudicataria, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'Impresa Aggiudicataria.

In generale rientrano oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

IMPIANTI MECCANICI

- impianti di climatizzazione e ventilazione;
- impianti di riscaldamento;
- impianti idrico sanitari;
- impianti di scarico;
- impianti gas.

IMPIANTI ELETTRICI

- impianto di illuminazione;
- impianti e prese di forza motrice;
- impianti di rilevazione gas;
- impianti di rilevazione fumo ed antincendio;
- quadri elettrici.

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

STRUTTURE

- sistemi verticali - pareti, tinteggiature, intonaci;
- sistemi orizzontali – soffitti, intonaci tinteggiature, controsoffitti;
- pavimenti e rivestimenti;
- infissi e serramenti.

ATTREZZATURE ED ARREDI

Restano esclusi da detta specifica gli interventi di *manutenzione straordinaria*, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e impianti tecnologici.

Le opere di tale natura potranno essere effettuate a carico dell'Impresa Aggiudicataria su specifica richiesta e previa autorizzazione della Committente. Se autorizzate, a quest'ultima l'Impresa Aggiudicataria dovrà consegnare le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

All'atto della riconsegna dei locali l'Impresa Aggiudicataria dovrà consegnare alla Committente il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.

Infine si precisa che non tutti i macchinari previsti nella presente specifica tecnica sono presenti in situ. In tal caso l'OEA non deve tenerne conto.

LEGENDA FREQUENZA CONTROLLI

G = Giornaliera

S = Settimanale

M = Mensile

Bm = Bimestrale

T = Trimestrale

Qm = Quadrimestrale

Sm = Semestrale

A = Annuale

S.n. = Secondo necessità

Stag. = Stagionale

1.2 Limite di fornitura

In generale il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

Per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi.

Per gli impianti meccanici:

- le tubazioni acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- l'innesto nella pubblica fognatura per gli impianti di scarico.

Per le strutture:

- la volumetria dei locali in uso all'impresa;
- la volumetria dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'impresa.

Per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione.

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

1.3 Arredi e Macchinari

N°	COMPONENTISTICA ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
	TAVOLI RISTORANTE	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
		<i>integrità bordi in pvc o altro materiale</i>	Sm
	SEDIE RISTORANTE	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	POLTRONCINA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	ARMADIETTO SPOGLIATOIO		Sn
	PANCA		Sn
	CESTINO		Sn
	DISTRIBUTORE SAPONE		Sn
	ASCIUGAMANI AD ARIA CALDA		Sn
	PORTASOPINO		Sn
	DISTRIBUTORE CARTA IGIENICA		Sn
	PORTASAPONE		Sn
	ATTACCAPANNI		Sn
	SCRIVANIA	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	SEDIA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI	<i>gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
		<i>assieme di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	Sm
		<i>cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassetti tavoli</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
2)	MACCHINE DI COTTURA PASTI	<i>rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	T
		<i>bruciatori</i>	T
		<i>dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micropiloti</i>	T
		<i>valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc</i>	T
		<i>cerniere e tenuta porta dei forni</i>	T
		<i>sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>cerniere portina forni statici</i>	Sm
		<i>cerniere coperchi pentole e brasiera</i>	Sm
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiera</i>	Sm
		<i>filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	Sm
		<i>raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	Sm
		<i>organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	Sm
3)	MACCHINE DI REFRIGERAZIONE	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>microinterruttore porta</i>	T
		<i>evaporatore</i>	T
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>ventilatore celle</i>	T
		<i>circuito refrigerante</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
	<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A	

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
4)	MACCHINE DI LAVAGGIO	<i>circuito di risciacquo</i>	T
		<i>dosatori detersivi e brillantanti</i>	T
		<i>livelli acqua in vasca</i>	T
		<i>termostati e termometri</i>	T
		<i>getti di lavaggio e risciacquo</i>	T
		<i>nastro lavastoviglie</i>	T
		<i>dispositivi fine corsa</i>	T
		<i>filtri ingresso acqua</i>	Sm
		<i>resistenze vasca</i>	Sm
		<i>boiler</i>	Sm

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

N°	MACCHINE DISTRIBUZIONE PASTI	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	CARRELLI SERVIZIO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
2)	CARRELLI BAGNOMARIA	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
		<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
3)	EROGATORE ACQUA FILTRATA	<i>Leva di comando</i>	T
		<i>Sostituzione filtri</i>	T
		<i>Parti elettriche</i>	T

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	AFFETTATRICE	<i>Corpo affilatoio</i>	M
		<i>Coprilama</i>	M
		<i>Carter di protezione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
2)	APRISCATOLE	<i>comando sicurezza</i>	Sm
		<i>coltelli</i>	Sm
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	A
3)	ARMADIO STERILIZZACOLTE LLI RAGGI U.V.	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	M
4)	ARMADIO PER STOVIGLIE	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
5)	BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO	<i>Verifica con pesi campione</i>	T
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	T
6)	BILICO A FILO PAVIMENTO	<i>Quadrante di lettura</i>	Sn
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	Sn
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	Sn
		<i>Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale</i>	Sn
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	Sn
7)	BIRIDUTTORE CON ATTACCO PER GRATTUGIA	<i>Ventola</i>	Sm
8)	IMPASTATRICE PLANETARIA	<i>Mescolatore</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
9)	BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Termostato</i>	Sm
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
10)	CAPPA D'ASPIRAZIONE	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	Sm
		<i>Aspiratore</i>	Sm
		<i>Filtri</i>	Sm
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	Sm
11)	CARRELLO PER BANCHETTI	<i>Termostato e termometro temperatura cella</i>	T
		<i>Guarnizioni e cerniere porte</i>	T
		<i>Lubrificazione ruote</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	T
12)	CARRELLO CALDO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
		<i>Resistenze</i>	T

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
13)	CARRELLO BAGNOMARIA	<i>Ruote</i>	Sm
		<i>Viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
14)	CARRELLO SERVIZIO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
15)	CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA	<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	A
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	Sm
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
16)	CENTRIFUGA PER VERDURE	<i>Controcestello</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M
17)	CEPPO BATTICARNE	<i>Piano in polietilene</i>	M
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
18)	CONGELATORE A POZZETTO	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
19)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
20)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A GAS	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A		

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
21)	CURVA A 90° MOTORIZZATA	<i>Funzionamento micromagnetico</i>	T
		<i>Lubrificazione catene, cuscinetti epignoni</i>	T
		<i>Scorrimento e integrità rulli</i>	T
		<i>Assorbimento motore</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	T
22)	CUTTER	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
23)	ELEMENTO NEUTRO	<i>Assiemaggio</i>	Sm
24)	FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE	<i>Livello olio motore</i>	S
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	Sm
25)	FORNO A MICROONDE	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Camera di cottura</i>	Sm
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
26)	FORNO A CONVEZIONE E VAPORE GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS	<i>Filtro grassi</i>	S
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	S
		<i>Valvola di sicurezza</i>	S
		<i>Indicatore di livello</i>	M
		<i>Filtro acqua</i>	T
		<i>Valvola di sicurezza</i>	T
		<i>Fascio tubiero</i>	Sm
		<i>Bruciatore</i>	Sm
		<i>Filtro</i>	Sm
		<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrodi</i>	Sm
	<i>Caldaia</i>	A	
	<i>Scudi parafiamma</i>	A	
27)	FREEZER	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
28)	FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
29)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	S
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
30)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Zone perimetrali</i>	S
		<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
31)	FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
32)	LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	Sm
		<i>Leva di comando</i>	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
33)	LAVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	<i>Circuito di risciacquo</i>	T
		<i>Dosatore detersivo</i>	T
		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	T
		<i>Termostati e termometri</i>	T
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	T
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	T
		<i>Filtri meccanici su condotta ingresso acqua</i>	Sm
	<i>Boiler</i>	Sm	
34)	LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
35)	LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	M
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	M
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	M
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	M
36)	PATTUMIERA CARRELLATA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Ruote</i>	Sm
37)	PELAPATATE	<i>Disco di pelatura</i>	M
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	Sm

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE			
---	--	--	--

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
38)	PENTOLA PARALLELEPIPEDA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO A GAS	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, elettrico</i>	A
39)	PENTOLA TONDA FUNZIONAMENTO: GAS, VAPORE	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, vapore</i>	A

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
40)	REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
41)	SCAFFALATURA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Viti, bulloneria, ganci</i>	A
42)	TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMENTAZION E	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	M
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	M
		<i>Cavo di alimentazione</i>	M
		<i>Maniglia di blocco</i>	M

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
43)	TAVOLO ARMADIATO	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
44)	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	Sm
45)	TAVOLO LAVORAZIONE CARNE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
46)	TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	T
		<i>Raccorderai idraulica e sifone scarico</i>	T
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
47)	TAVOLO REFRIGERATO	<i>Guarnizioni in gomma e cerniere porta</i>	S
		<i>Termometro e temperatura cella</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	A
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
48)	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	Sm
49)	TERMOSIGILLATRICE	<i>Astine presa film</i>	T
		<i>Filo caldo a bassa tensione</i>	Sm
50)	VASCONE DI AMMOLLO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

1.4 Verifiche strutturali e varie

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc)</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.)</i>	A
2)	PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
3)	PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI	<i>Controllo di rotture</i>	A
4)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI	<i>Verifica della condizione estetica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
5)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	T
6)	CONTROSOFFITTI	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità della superficie</i>	A

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
7)	SERRAMENTI/ INFISSI METALLICI	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra</i>	A
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati</i>	T
		<i>regolazione delle cerniere con saldatura ove necessario o sostituzione delle stesse</i>	S
		<i>lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti</i>	S
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione</i>	S
		<i>sistemazione del copristipite utilizzando materiali simili a quelli preesistenti</i>	S
		<i>spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone</i>	S
		<i>rimontaggio di tutte le parti fino a perfetta chiusura</i>	S
		<i>regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante</i>	S
		<i>verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	S
8)	PORTE REI	<i>verifica integrità e controllo chiusura porte</i>	M
		<i>controllo di chiusura per disattivazione magnete</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento selettore di chiusura</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla</i>	M
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile</i>	M
		<i>verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	M
		<i>lubrificazione</i>	M
		<i>aggiornamento registro antincendio</i>	M

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
• verifica di tutti gli scarichi di pertinenza compreso la rimozione di foglie, guano, ecc., che possono ostacolare il deflusso delle acque	T
• ispezione, verifica pulizia di tutte le vasche di raccolta, sifoni e tubazioni di scarico provenienti dalle cucine, ivi comprese le operazioni di disincrostazione e rimozione residui di grasso; le operazioni debbono essere eseguite a partire dall'interno dei locali cucina fino al collettore principale	Sm
• trasporto a discarica dei materiali di risulta	Sn

1.6 Quadri elettrici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
• Pulizia struttura e componenti	Sm
• Controllo integrità ed efficienza alimentazione	Sm
• Controllo integrità ed efficienza apparecchiature ed eventuale riparazione di apparecchiature inefficienti o sostituzione se non riparabili	Sm
• Controllo morsettiere e serraggio connessioni ed eventuale sostituzione di morsettiere deteriorate	Sm
• Prova intervento dispositivi differenziali mediante tasto di prova e eventuale sostituzione se inefficiente	M
• Prova intervento interruttori differenziali con misura tempi di intervento	Sm
• Verifica assorbimento ed equilibratura carichi elettrici	Sm
• Controllo efficienza circuiti ausiliari comando, allarme, segnalazione ed eventuale riparazione	Sm
• Verifica e controllo integrità fusibili e lampade spia ed eventuale sostituzione	Sm
• Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione ed eventuale reintegro	Sm
• Controllo rispondenze schema elettrico	A
• Verifica rispondenza targhette identificative circuiti ed eventuale integrazione, sostituzione, correzione	A

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

1.7 Impianti di terra

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
• Misura resistenza di terra	A
• Verifica stato di conservazione dispersori	Sm
• Verifica e serraggio connessione e morsetti presso dispersori ispezionabili ed eventuale ripristino	Sm
• Verifica integrità stato di conservazione e serraggio connessioni del collettore generale di terra ed eventuali ripristini	Sm
• Verifica continuità dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali	B
• Ripristino di collegamenti a punti di utilizzo e masse estranee in caso di anomalie riscontrate	Sn
• Verifica coordinamento protezioni contro i contatti indiretti	A
• Verifica rispondenza dell'impianto a schemi e documentazione disponibile (eventuali disegni - Mod. B)	A
• Aggiornamento schemi e documentazione disponibile e compilazione modello B se non rispondente	Sn
• Compilazione registro verifiche	Sm

1.8 Impianti parafulmine

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
• Verifica stato di conservazione di:	
– organi di captazione	
– calate	
– conduttori di collegamento	
– dispersori	Sm
• Verifica continuità elettrica dei componenti	Sm
• Verifica stato di conservazione dei giunti, ancoraggi e sostegni	Sm
• Controllo e verifica stato di funzionamento dei limitatori di tensione	Sm
• Verifica e serraggio morsetti e connessioni varie	Sm
• Controllo e verifica che la resistenza di terra dell'impianto di dispersione non abbia subito significativi scostamenti	A
• Ripristino delle connessioni e del collegamenti dell'impianto in caso di accertata anomalia	Sn
• Riparazione o sostituzione di componenti inefficienti	Sn
• Verifica rispondenza dell'impianto a schemi e documentazione disponibile (disegni - Mod. A)	A
• Aggiornamento schemi e documentazione disponibile e compilazione modello A se non rispondente o inesistente	Sn
• Compilazione registro verifiche	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

1.9 Impianti ausiliari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
<u>Impianti di chiamata e segnalazione</u>	
• Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
• Prova e funzionamento impianto	T
• Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
• Verifica integrità componenti	T
• Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	Sn

1.10 Ascensori - Montacarichi

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
• Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
• Prove funzionamento impianto	T
• Verifica stato di conservazione apparecchiature	T
• Verifica usura collegamenti flessibili	T
• Verifica integrità funi e carrucole	T
• Controllo livelli	T
• Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
• Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	S.n.

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

1.11 Impianti idrico-sanitari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
<u>Lavabi</u>	
• verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura	Qm
• spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo	Sn
• sostituzione della guarnizione del sifone	Sn
• verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico	Qm
• verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico	Qm
• verifica della rubinetteria	Qm
• sostituzione guarnizioni rubinetterie	Sn
<u>Vasi igienici</u>	
• verifica e sistemazione dell'ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi	Qm
• verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico	Qm
• verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili	Qm
<u>Varie servizi igienici</u>	
• verifica ed eventuale sostituzione delle saracinesche di qualsiasi tipo compresa l'asportazione del calcare	Qm
• rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni	Sn
• verifica e spurgo dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma	Qm
• verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
• verifica e sistemazione di beverini compreso sostegno, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
• verifica della rubinetteria	Qm
• sostituzione delle guarnizioni	Sn
• verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma	Qm
• sostituzione di raccordi flessibili	Sn
• verifica fissaggio, riparazione ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della S.A. solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.	Qm

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

1.12 Impianti gas metano

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
controllo tenuta	Sn
controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette;	Sn
controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione.(compresi i materiali)	Sn
Elettrovalvole	
controllo assenza perdite	Qm
prova di funzionamento ed inserimento	Qm
serraggio morsetti elettrici	Qm
Valvole	
controllo assenza perdite	Qm
Controllo manovrabilità	Sn

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA

2.1 Operazioni programmate

L'elenco delle attività e degli interventi di seguito riportati sono indicativi in quanto devono intendersi compresi nel servizio anche tutte quelle operazioni di manutenzione che, anche se non espressamente indicate, si rendono necessarie per il corretto funzionamento degli impianti e secondo le attuali norme di sicurezza.

Tutte le operazioni di manutenzione dovranno essere svolte non solo nei periodi di programmazione, ma anche in tutti i casi che si rendano necessari o che siano richiesti dalla S.A.

2.1.1 Locali tecnici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
pulizia del locale tecnico di centrale e sottocentrale	Sn

2.1.2 Impianti meccanici uso riscaldamento

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti;	G
controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette;	G
controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione.(compresi i materiali)	M
Filtri a Y	
Controllo assenza perdite	T
Pulizia ed eventuale sostituzione,se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)	Sm
Jolly	
controllo assenza perdite	T
prova di funzionamento	Sm
Elettropompe di ogni specie	
verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)	M
inversione delle funzioni delle pompe ove previsto	M
controllo assorbimento motore elettrico	A
controllo accoppiamento con la pompa	M
revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)	Sn
rabbocco olio (compresa la fornitura)	Sn
verniciatura con vernici a secco o a forno	Sn

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Elettrovalvole	
controllo assenza perdite	T
prova di funzionamento ed inserimento	A
serraggio morsetti elettrici	A
Serbatoi di accumuli acqua calda sanitaria	
controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
pulizia, se necessario, chimica e fisica.	Sn
periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento	A
controllo assenza perdite	T
controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)	T
Boiler elettrici di ogni potenza	
controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
pulizia, se necessario, chimica e fisica.	Sn
controllo assenza perdite	T
controllo dei collegamenti elettrici	T
controllo assorbimenti	Sm
Valvole termostatiche	
controllo assenza perdite	T
controllo regolare funzionamento	T
Valvole di taratura	
controllo assenza perdite	T
controllo regolare funzionamento	T
Rivestimenti isolanti	
ispezione dei rivestimenti accessibili;	Sm
riparazione dei rivestimenti deteriorati (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento; (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
Apparecchiature di trattamento acqua	
controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori;	S
analisi delle acque ed eventuale taratura del sistema di trattamento. (vedi punto dedicato)	
Apparecchiature elettriche	
controllo messa a terra delle masse metalliche, della resistenza degli isolamenti degli apparecchi funzionanti a tensione di rete;	A
controllo funzionamento e taratura dei telesalvamotori e degli interruttori automatici, provocandone il funzionamento e accertando il tempo di intervento;	A
controllo funzionamento lampade spia e apparecchi segnalazione allarme;	M
periodica pulizia delle morsettiere;	A
controllo dello stato di integrità di cavi, guaine, tubi, scatole di derivazione;	Sn
controllo efficienza dei punti luce.	Sn
Filtri aria (termoventilazione)	
pulizia e/o sostituzione dei filtri; (vedi punto dedicato) (compresa la fornitura)	

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

2.1.3 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di pressione per acqua sanitaria	
verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore	M
verifica del corretto funzionamento	M
controllo assenza perdite	M
Addolcitori e demineralizzatori	
controllo pressione alimentazione	S
controllo assenza perdite	S
pulizia filtri (compresa fornitura)	Sn
controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)	Sn
svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale	A
controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti.	S
controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori.	S
controllo del ciclo di lavaggio filtri.	S
analisi delle acque (vedi punto dedicato)	
rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)	Sn
Filtri a cartuccia tipo Culligan	
sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	Sn
Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo	
controllo regolare funzionamento	S
controllo assenza perdite	S
reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)	Sn
Pompe dosatrici dei prodotti chimici	
controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici.	M
controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato. (compresa la fornitura)	M
analisi delle acque (vedi punto dedicato)	

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

2.1.4 Impianti a vapore

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di vapore di ogni specie	
controllo della pressione a valle e a monte del riduttore	M
controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura	M
controllo assenza perdite	M
pulizia tubo di compensazione	M
revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)	A
revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)	A
sostituzione membrane (compresa la fornitura)	A
Scaricatori di condensa di ogni specie	
controllo regolare funzionamento	T
controllo assenza perdite	T
Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)	S.n.
Indicatori di passaggio condensa di ogni specie	
controllo regolare funzionamento	T
controllo assenza perdite	T
pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)	A
Filtri sterili per vapore	
sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	Sm

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

2.1.5 Sistemi di regolazione e suoi componenti

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature per la regolazione	
verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvole pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)	Sm
pulizia delle apparecchiature	Sm
verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relè, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali	Sm
verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi	Sm
verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto	Sm
verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione	Sm
verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)	Sm
verifiche periodiche del funzionamento e della risposta degli apparati di regolazione in relazione alla variazione dei parametri impostati e delle letture effettuate dalle sonde di regolazione (temperatura pressione, ecc	Sm
calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)	Sm
Dispositivi di regolazione automatica della temperatura	
controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione;	Sm
periodica lubrificazione degli steli e sedi delle valvole ad otturatore, dei perni delle valvole a settore e delle serrande, rabbocco treni di ingranaggi a bagno d'olio dei servomotori, pulizia dei filtri;	Sm
pulizia delle morsettiere controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolaz. elettrica ed elettronica), pulizia ugelli e dei levismi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolaz. pneumatica).	Sm

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

2.1.6 Trattamento e distribuzione dell'aria

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Canali di distribuzione , ripresa, serrande e bocchette	
Prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità	A
Pulizia reti protezione esterna	M
Serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leverismi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lame-telaio, segni corrosione, rigidità meccanica	M
verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna	M
Canali di mandata, ricircolo ed estrazione: controllo vibrazioni e rumorosità, controllo formazioni di condensa, controllo posizione serrande e verifica funzionamento; controllo dello staffaggio a sostegno delle canalizzazioni; controllo dell'efficienza dei giunti elastici di accoppiamento ai condizionatori; pulizia e spolveratura esterna dei canali di cucina visibili	A
Per la durata dell'appalto sarà responsabilità del F.S. sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità, il F.S. provvederà ad eseguire delle video ispezioni a campione su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici .	nella durata dell'appalto
Bocchette,e diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo delle portate aria, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore	Sm
Unità di trattamento aria	
verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione tramite analisi condizioni termoisometriche sulle varie sezioni	G
Ventilatori di mandata e di ripresa	
Controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore ; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)	T
controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura	T
controllo e pulizia, disincrostazione girante	T
controllo e posizionamento carter di protezione cinghie	T
controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante	T
controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
controllo vibrazioni a vista	T
controllo tenuta del giunto antivibrante	T
controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore	T
verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo	T
pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore	T

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE**

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
controllo del sistema di spurgo	T
esercizio e manutenzione del sistema di umidificazione	T
pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)	T
controllo pacco alveolare ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni dei condizionatori, dei separatori di gocce e di tutti i supporti metallici in genere	A
riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici	Sn
pulizia esterna di tutte le batterie di riscaldamento e raffreddamento (compresa fornitura di prodotti chimici)	T
pulizia, lubrificazione, controllo, tenuta in esercizio di tutte le valvole, pneumatiche, elettroniche ed elettromeccaniche per la regolazione delle batterie	Sm
controllo, regolazione, rifacimento premistoppa, di tutte le valvole delle batterie (pre, post, raffreddamento.)	Sm
controllo ed eventuale sostituzione delle guarnizioni di tenuta aria delle portine di ispezione (compresa fornitura)	T
controllo sistema di produzione vapore per umidificazione	M
controllo dei filtri acustici dove installati ed ispezione dove è possibile della compattezza dei materiali afonici	Sm
verifica delle giunzioni dei cassoni condizionatori e delle relative guarnizioni di assemblaggio	A
pulizia, verifica di funzionamento ed efficienza recuperatore di calore	T
Filtri aria	
controllo a vista della tenuta filtro-filtro e filtro-telaio, controllo stato di intasamento tramite rilievi della pressione differenziale, pulizia e/o sostituzione (compresa la fornitura)	
prefiltri a celle rigenerabili	Sn
filtri a tasche	T
filtri a rullo	T
filtri a carbone	T
filtri assoluti	Sm
La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali:	
<ul style="list-style-type: none"> • presenza di polline, lanuggine pioppi, nel periodo primaverile • vicinanza ad emissione di fumi • presenza di volatili, ecc. 	
In tali circostanze la frequenza di sostituzione dei filtri deve essere aumentata.	
Ventilconvettori	
pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)	M
pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore	T
pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente	A
controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni	A
pulizia batteria di scambio	Sm
controllo sistema regolazione	T

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

2.1.7 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature elettriche	
Verifica quadri elettrici. controllo stati allarme, dispositivi di sicurezza, conduttori e loro isolamento ecc.	M
pulizia delle apparecchiature e dei quadri elettrici	A
serraggio morsetti	Sm
apparecchi di protezione (con controllo taratura e tempo di intervento)	A
apparecchi indicatori	Sm
controllo della messa a terra di tutte le masse metalliche	Sm
controllo degli isolamenti degli apparecchi elettrici	A

2.2 Prescrizioni per le forniture

Tutti i materiali forniti dovranno essere uguali o con le stesse caratteristiche tecniche di quelli presenti e comunque rispondenti alle prescrizioni minime di seguito allegate.

Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati.

Di tutti i materiali dovrà essere fornita alla S.A. la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

Sarà cura della ditta la costituzione di una scorta di magazzino delle varie forniture in quantità sufficiente per il successivo cambio.

FILTRI ARIA

I filtri aria dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Prefiltro piano costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata ed elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE: (G3 secondo la norma EN779).
- Prefiltro in versione pieghettata costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata 6/10 mm. rete zincata elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE (G3 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche ad alta efficienza con telaio in acciaio zincato, e plastico setto filtrante in microfibra di vetro ininfiammabile, tenuta mediante bloccaggio della battuta del filtro contro la guarnizione del telaio di supporto; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche rigide costituiti da telaio in lamiera zincata o materiale plastico con flange per il montaggio, materiale filtrante in microfibra resistente all'umidità, con distanziatori in fili sintetici; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a carbone attivo. Il carbone viene contenuto in telaio di lamiera forata sigillato onde permettere il passaggio dell'aria solo attraverso il carbone attivo
- Filtri con telaio di lamiera zincata corsetto filtrante impregnato di carbone attivo
- Filtri piani costituiti da lamiera di acciaio inox con due reti di supporto microstirata in inox costruiti con sovrapposizione di diversi strati di maglia metallica

3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI

3.1 Generalità

Nel compenso a canone sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla S.A.; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione del Gestore del Contratto.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati.

È compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

3.2 Interventi murari ed affini

Le prestazioni minime comprendono gli interventi necessari per:

- 1) Riparazione e/o sistemazione di pavimenti smossi e/o fessurati/lesionati di qualsiasi natura e consistenza, compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario.
- 2) Sistemazione/riparazione di rivestimento di pareti di qualsiasi tipo, smossi, sbriciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente ed ogni materiale necessario.
- 3) Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio, su paramenti esterni e su pareti interne; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti.
- 4) Come voce 3 ma per paramenti in mattone "faccia a vista".
- 5) Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione.

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

- 6) Ripresa di tinteggiature o coloriture di qualunque tipo occorrenti per paramenti esterni, compreso eventuali cancellazioni di scritte o graffiti con qualunque materiali eseguiti.
- 7) Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento.
 - Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo simile, larghezza ed altezza come esistenti.
- 8) Riparazioni di parti di pavimentazione esterna di qualsiasi natura (cortili, aree interne a parcheggio, strade di accesso,, rampe, ecc).
- 9) Sigillatura con mastici silicnici di apparecchi sanitari, compreso box doccia.
- 10) Stuccatura di pavimenti e rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
- 11) Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
- 12) Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo.
- 13) Riparazione ed eventuale sostituzione di caditoie, griglie di raccolta acqua, botole e tombini di qualunque tipo, prefabbricate e/o realizzate in opera, compreso quelle con superficie di calpestio pavimentata.
- 14) Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie (escluso quelle delle centrali termiche), elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati.
- 15) Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
- 16) Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della S.A. solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.
- 17) Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati. (Oneri come voce 31 compresi).

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LA CUCINA E PRESSO IL SELF SERVICE

- 18) Ricerca guasti in impianti di scarico acque bianche e nere, posate sottotraccia o fuoritraccia, sottopavimento od interrate, compresa la sostituzione delle tubazioni danneggiate, compresi tutti i pezzi speciali; compresa la eventuale deviazione provvisoria dello scarico, per consentire il funzionamento dell'impianto in fase di lavorazione e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati. (Oneri come voce 31 compresi).
- 19) Disotturazione di colonne di scarico (sia interne alle murature che esterne), di pozzetti e di condotti di fognature orizzontali, dagli apparecchi utilizzatori fino al pozzetto di innesto alle fognature comunali, compreso eventuale uso di apparecchiature speciali ed autospurghi.
- 20) Assistenza alla S.A. per ispezione di reti fognarie, sia all'interno che all'esterno dei fabbricati, compreso l'onere del sollevamento e pulizia delle botole con uso di ogni mezzo idoneo.
- 21) Assistenza alla S.A. nella verifica o rilievo di reti impiantistiche varie, sia all'interno che all'esterno dei fabbricati, compreso l'onere del sollevamento e pulizia delle botole e pozzetti di raccordo con uso di ogni mezzo idoneo.

3.3 Interventi da fabbro - serramentista

- 1) Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo ecc.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

- 2) Riparazione di ringhiere e corrimano, cancellate, inferriate, griglie, botole, pensiline metalliche, con sostituzione e/o riparazione di ferramenta e accessori; esclusa la sostituzione integrale dei manufatti.
- 3) Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.

3.4 Interventi da falegname

- 1) Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e compreso:
 - Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
 - Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
 - Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;
 - Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

3.5 Interventi da vetraio

- 1) Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
- 2) Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
- 3) Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).

3.6 Interventi da elettricista

Mantenimento del regolare funzionamento di:

1. quadri elettrici esclusi i materiali necessari per la sostituzione di interruttori scatolati;
2. linee dorsali e secondarie esclusa la fornitura del cavo;
3. impianti di sicurezza per l'illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo;
4. impianti citofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;

5. impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
6. impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;
7. impianti antenna TV;
8. impianti TVCC;
9. impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
10. impianti parafulmine compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;
11. impianti di oscuramento a teli, impianti persiane avvolgibili, mediante riparazione ovvero sostituzione in cui le parti non risultino più riparabili di tutti i componenti elettrici di controllo e comando;
12. impianti centralizzati orologi.

3.7 Interventi da idraulico

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso-muro.
(Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un componente di impianto non risultassero più in commercio separatamente, l'Impresa dovrà provvedere alla integrale sostituzione delle apparecchiature con altra delle medesime caratteristiche, tra quelle in commercio, il più possibile somigliante a quella da sostituire).
- Impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili.
- Impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici.

ed inoltre:

- Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompighetto e rimozione cartucce di miscelatori
- Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi
- Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.

3.8 Sgombero neve

Lo sgombero neve nei presidi oggetto dell'appalto dovrà essere eseguito sulla scorta di un piano operativo che individui le aree da sgomberare, le priorità di intervento, le tipologie di lavorazione, i mezzi e le squadre di intervento.

4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI

Sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla S.A.; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione del Gestore del Contratto.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati.

È compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

4.1 Apparecchiature elettriche ed affini

Sono compresi tutti gli interventi per il mantenimento del regolare funzionamento di:

- cabine elettriche compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato esclusi i materiali per la sostituzione di trasformatori MT/BT, interruttori o sezionatori di media tensione e interruttori scatolati.
- gruppi elettrogeni compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato esclusa la sostituzione del motore, dell'alternatore, del quadro elettrico di comando o del gruppo completo;
- gruppi di continuità compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, esclusa la sostituzione delle batterie o la sostituzione del gruppo;
- batterie di accumulatori compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, esclusa la sostituzione delle batterie;
- impianti antintrusione compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;

Il corrispettivo per il noleggio di gruppi di continuità o di gruppi elettrogeni necessari in caso di fuori uso degli stessi per coprire il periodo fino alla riparazione o alla sostituzione se questa non può avvenire in tempi brevi sarà contabilizzato a misura; rimane però a carico del F.S. l'onere del reperimento e dell'installazione.

4.2 Elevatori e montascale

La Ditta nell'esecuzione delle prestazioni dovrà attenersi alle disposizioni di legge vigenti in materia .

In particolare gli interventi di manutenzione, la verifica generale degli impianti e le annotazioni dei relativi risultati sul libretto di immatricolazione dovranno essere eseguiti da personale specializzato e patentato.

Sono compresi tutti gli interventi necessari per il mantenimento del regolare funzionamento degli impianti elevatori con la esclusione del materiale necessario per la sostituzione dei seguenti componenti:

- argano se integralmente sostituito;
- centralina e pistone per impianti oleodinamici, se integralmente sostituiti;
- quadri di manovra e regolazione se integralmente sostituiti;
- funi di trazione, pulegge, carrucole di trazione e rinvio;

Sempre che tali interventi vengano effettuati per obsolescenza delle apparecchiature o per normale usura e non a causa di insufficiente o inadeguata manutenzione da parte della Ditta.

4.3 Impianti ed attrezzature antincendio

Sono compresi tutti gli interventi stabiliti da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN.

In particolare è compresa la riparazione e/o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a:

- impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
- mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
- installazione idrauliche ed elettriche a servizio degli impianti di estinzione (vasche riserva idrica e relativi impianti ed accessori, gruppi elettropompe, valvolame, apparecchiature ed impianti di controllo e segnalazione);
- impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori).
- impianti di rivelazione incendi compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, ad esclusione delle centrali complete.

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona

Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE D'ATTIVITA'
(D.U.V.R.I.)**

(Art. 26 comma 3, 5 D lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

Allegato n. 7

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DEGENTI, PER I DIPENDENTI E PER ALTRI UTENTI

Stazione Appaltante:	ASP Montedomoni di Firenze
Datore di Lavoro:	Dott.ssa Marta Meoni - Direttore
Responsabile del Procedimento:	Rag. Paolo Sottani
Operatore Economico Aggiudicatario:
Responsabile R.S.P.P.:	Elena Barbucci.
Medico Competente:	Dott.ssa Patrizia Martino

ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:

Il servizio di ristorazione, aggiudicato con determinazione n..... del alla ditta per il periodo _____, come da contratto n. del, prevede la produzione di pasti a cura dell'OEA presso la cucina sita in Via de' Malcontenti 6 in Firenze, messa a disposizione, a titolo oneroso, dalla Stazione appaltante, e la veicolazione dei pasti in parte presso la Residenza Montedomini e in parte presso le altre Residenze di competenza della Stazione appaltante. ASP Montedomini, ha provveduto a redigere il presente documento DUVRI (allegato 7 al CSO) considerando anche l'attività di gestione servizio di ristorazione svolta all'interno delle Residenze.

MODALITA' DI ESPLETAMENTO

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, trasporto, riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato d'Appalto appositamente predisposto e dalla documentazione presentata dalla ditta aggiudicataria in fase di gara (progetto, piani trasporto, manuale qualità, mansionario personale Addetti Servizi Mensa), che qui si intendono integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

TRASPORTO PASTI

Il trasporto dei contenitori termici contenenti i pasti viene effettuato dall'OEA.

Le operazioni di carico e scarico dei contenitori, avverranno in area dedicata, mentre le consegne presso le Residenze avvengono circa 20 minuti prima del consumo direttamente all'interno dei locali adibiti a ricevimento dei pasti.

VERIFICA QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Al fine di tutelare ulteriormente gli utenti del servizio di ristorazione, l'ASP Montedomini ha attivato anche per l'anno in corso, un servizio di verifica qualità e conformità, incaricando in tal senso operatori specializzati in controlli di conformità dei servizi di ristorazione collettiva, ed in possesso di proprio laboratorio di analisi accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025. Sono previste visite presso la cucina e presso le Residenze per le verifiche ritenute opportune compreso le analisi di laboratorio.

CORSI DI FORMAZIONE

Il datore di lavoro, come previsto dal D.Lgs 81/08 provvede alla formazione degli addetti che prestano la loro opera presso la cucina. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale, al fine di formare eventuali nuovi assunti.

L'ASP ha ritenuto utile attivare di propria iniziativa promuovere attività informative per gli operatori e le assistenti che operano all'interno delle Residenze, al fine di fornire ogni elemento utile ad evitare possibili rischi di interferenze con il servizio di ristorazione, e porre particolare attenzione alle modalità di preparazione, distribuzione e consumo delle diete speciali predisposte per gli utenti affetti da particolari patologie, forme di allergie e intolleranze alimentari. Anche questa iniziativa verrà riproposta periodicamente, con cadenza annuale.

SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI

Per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza all'interno delle strutture interessate dal servizio di ristorazione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, la Stazione appaltante trasmetterà i documenti di valutazione dei rischi sottoscritti dai Responsabili delle Residenze interessate al servizio, mentre i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa attualmente in vigore, sono esposti direttamente presso le Residenze.

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

VERIFICHE E SOPRALLUOGHI:

Il presente documento prevede l'effettuazione di sopralluogo in contraddittorio con tutti i soggetti coinvolti presso le strutture interessate. Nel corso delle verifiche si potranno eventualmente formulare osservazioni nel caso si ritenga utile migliorare la sicurezza degli spazi utilizzati. A tale proposito si allega schema di verbale da sottoscrivere tra le parti.

ANALISI INTERFERENZE: LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI

(fattori considerati e attività svolte)

Consegna pasti:

La consegna dei pasti presso le Residenze ed il ritiro dei contenitori utilizzati (da riconsegnare alla cucina per la relativa sanificazione prima dell'utilizzo) avviene a cura del personale dell'OEA. Ove la struttura lo consente, i pasti vengono trasferiti dal furgone al locale ricevimento con utilizzo di carrelli per trasporto manuali, utilizzando percorsi esterni dedicati.

In alcune strutture non c'è la possibilità di servirsi di percorsi esterni e pertanto il trasferimento dei pasti avviene utilizzando ingressi e corridoi interni alla struttura.

Si rilevano rischi da interferenze determinati dal possibile incrocio di flussi di personale, dei soggetti esterni incaricati dall'ASP, dell'OEA ed utenti esterni. Particolari accortezze adottate al fine di limitare il rischio da interferenze:

- 1) informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- 2) informativa del referente della Cooperativa sulla presenza di eventuali pericoli lungo il percorso da seguire per la consegna dei pasti

Sistemazione contenitori e porzionamento pasti:

Tale attività viene svolta esclusivamente dal personale dell'OEA nell'ambito del locale adibito a ricevimento pasti utilizzato in modo esclusivo dalla ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

Preparazione dei locali di consumo dei pasti

La preparazione dei locali per il consumo dei pasti viene svolta da personale della Coop. che provvede ad apparecchiare i tavoli. Piatti, posate, bicchieri ecc. vengono approntati prima dell'ingresso degli utenti, a locali liberi. Dopo il consumo dei pasti i locali vengono lavati, riassetati e periodicamente vengono svolti interventi di pulizia e sanificazione, come previsto dal piano di pulizia della ditta medesima.

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Non si rilevano pertanto rischi da interferenze.

Distribuzione pasti agli utenti:

La distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale della Coop.. Pertanto non si rilevano rischi da interferenze.

Lavaggio stoviglie:

Il lavaggio delle stoviglie utilizzate avviene a cura del personale della Coop. presso ciascuna Residenza. I Contenitori termici vengono invece lavati e sanificati presso la cucina a cura del personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze.

ELENCO DELLE RESIDENZE

Strutture	indirizzo
Montedomini (RSA, RA, C.D. Athena)	Via Malcontenti n. 6 - Firenze
Progetto Low Care Pietro Thouar	Via Malcontenti n. 6 - Firenze
Self-Service Interno	Via Malcontenti n. 6 - Firenze
Istituto Principe Abamelek (RSA e RA)	Via delle Bagnese n.4 - Firenze
Istituto San Silvestro (RSA e RA)	Borgo Pinti n. 62/64 - Firenze

ALTRI COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

Non si rilevano altri costi per la riduzione dei rischi derivanti da interferenze.

La valutazione preventiva dei rischi derivanti da interferenze, con riferimento alle modalità e tipologia delle prestazioni che l'aggiudicatario della gara svolgerà all'interno della cucina e del locale self service ha determinato che non vi sono altri costi per la riduzione dei rischi da interferenze.

VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

La revisione sarà consegnata per presa visione all'OEA e sottoscritta per accettazione.

L'ASP Montedomini ha redatto il presente documento preventivo che potrà essere aggiornato dallo stesso, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o

organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; inoltre tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione appaltante.

SOGGETTI COINVOLTI

..... S.p.A	Ditta appaltatrice servizio di ristorazione
ASP Montedomini	Responsabile Unico del procedimento Dott.....;
ASP Montedomini Professionista incaricato responsabile R.S.P.P.	Ing.;
ASP Montedomini – Società incaricata del Servizio controllo conformità	

Responsabile Residenza Montedomini	Dott.ssa
Responsabile Centro Diurno Athena	Dott.;
Responsabile Istituto Principe Abamelek	Dott.ssa
Responsabile Istituto San Silvestro	Dott.ssa

IL Direttore Segretario Generale

Dott.ssa Marta Meoni

IL RESPONSABILE R.S.P.P.

Ing.

**SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LE STRUTTURE INTERESSATE DAL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

STRUTTURA _____

Sono convenuti in data _____ i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DELLA STAZIONE APPALTANTE
.....	Responsabile RSPP di ASP Montedomini
.....	Impresa aggiudicataria

Note: _____

Allo scopo di reciproca informazione circa le attività svolte all'interno dello stabile e sui pericoli connessi concernenti lo svolgimento del servizio di ristorazione.

Si procede pertanto in contraddittorio all'ispezione dei locali, delle attrezzature utilizzate e delle modalità di esecuzione del servizio di refezione così come descritto nell'apposito documento di valutazione rischi da interferenze rilevando quanto segue:

- Si ritengono sufficienti le indicazioni contenute nel documento
- Il documento D.U.V.R.I. va integrato a seguito dei seguenti rilievi
