

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI BAREGGIO

OGGETTO: SERVIZIO DI RISORAZIONE SCOLASTICA ED

ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI BAREGGIO

PERIODO DAL 01.04.2016 al 31.03.2022

CIG 646599430C.

Rep. n. 3729 -----

L'anno duemilasedici, il giorno ventisette del mese di maggio, alle ore dieci, in Bareggio, nell'ufficio del Segretario Comunale, avanti a me dott. ALBERTO FOLLI, Segretario Generale del Comune di Bareggio, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse dell'Ente ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 267/18.08.2000, si sono personalmente costituiti i sigg.: -----

MARIANGELA CASSANI, -- oscuramento dati sensibili -- in qualità di Responsabile Settore Patrimonio del Comune di Bareggio, domiciliata per la sua carica presso il Municipio, la quale interviene nel presente atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune che rappresenta, codice fiscale 82000710150, in forza del decreto del Sindaco n. 6 del 31.03.2016 e della deliberazione della Giunta Comunale n. 62 del 16.05.2016 ad oggetto: "Approvazione piano esecutivo di gestione finanziario triennio 2016/2018 – Assegnazione risorse economiche ai Responsabili di settore", denominato in seguito anche semplicemente "*Comune*"; -----

- ANTONIO ROTUNDO, -- oscuramento dati sensibili --

-- oscuramento dati sensibili --

Procuratore in forza

alla procura notarile rep. n. 54896 del 30.03.2016, redatta dal dott. Stefano Fazzini, notaio in Milano, della Società "GEMEAZ ELIOR S.P.A." con sede in Milano, Via Venezia Giulia n. 5/A, p.i. e c.f. 05351490965, iscrizione REA n. MI 1815258, il quale dichiara di agire in nome, per conto e nell'interesse della Società stessa, e che egli e la Società predetta non si trovano in alcuna situazione od impedimento comportante il divieto di contrattazione con la pubblica Amministrazione, nel proseguo denominata anche semplicemente "Appaltatore". -----

Dell'identità e della piena capacità delle sopra costituite parti io Segretario Generale rogante sono personalmente certo.

----- **PREMESSO CHE** -----

- con delibera n. 118 del 7.10.2015, la Giunta Comunale ha dato indirizzi al Settore Educazione Biblioteca e Sport, in merito al servizio di ristorazione scolastica ed altri utenti del Comune;-----

- con determina del Settore Educazione Biblioteca e Sport n. 33 del 26.10.2015 è stata affidata alla Società Conal Divisione di IISG, via Europa, 28, 22060 CABIATE, Italia – P.IVA 02326220130, la predisposizione della documentazione necessaria per l'esperimento della procedura di selezione del concessionario cui affidare il servizio di refezione scolastica ed altri utenti, in considerazione delle necessarie competenze tecnico-professionali di cui dispone la società;-----

- con determinazione del Settore Educazione Biblioteca e Sport n. 43 del 16.11.2015, è stata avviata la procedura di selezione del gestore del servizio di ristorazione scolastica ed è stata approvata la documentazione

di gara di seguito elencata: -----

- 1) Disciplinare di gara;-----
- 2) Allegato A: Capitolato speciali oneri;-----
 - a. allegato 1: specifiche tecniche alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari-----
 - b. allegato 2 specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna categoria di utenti-----
 - c. allegato 3 specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna categoria di utenti-----
 - d. allegato 4 specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti-----
 - e. allegato 5 specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio-----
 - f. allegato 6 specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie-----
 - g. Allegato 7 DUVRI -----
- 3) Modello 1: dichiarazione necessaria per ammissione alla gara-----
- 4) Modello 2: verbale di avvenuto sopralluogo e presa visione-----
- 5) Modello 3: altre soluzioni migliorative-----
- 6) Modello 4: dichiarazione segreti commerciali-----
- 7) Modello 5 : scheda dettaglio offerta economica-----
- 8) Allegato B: elenco del personale impiegato nel servizio di ristorazione scolastica-----
- 9) Allegato C: prezzi medi prodotti biologici e prodotti convenzionali
- 10) Allegato D: modalità tecniche utilizzo piattaforma Sintel-----

- 11) Allegato E: patto di integrità;-----
- la procedura di selezione del gestore si è svolta mediante ricorso alla centrale regionale acquisti, piattaforma SINTEL, con le modalità e regole proprie del mercato elettronico ai sensi dell'art. 30 comma 3 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., mediante procedura aperta aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;-----
 - con determinazione del Settore Educazione Biblioteca e Sport n 3 del 16.02.2016 il servizio di ristorazione scolastica ed altri utenti del Comune, per il periodo dal 01.04.2016 al 31.03.2022, è stato affidato alla Società "GEMEAZ ELIOR S.P.A." con sede in Milano, Via Venezia Giulia n. 5/A, p.i. e c.f. 05351490965, iscrizione REA n. MI 1815258, che ha presentato la migliore offerta per un importo di € 6.202.489,50.= (euroseimilioniduecentoduequattrocentottantanove/50) comprensivo di oneri per la sicurezza pari ad € 4.776,00.= (euroquattromilasettecentosettantasei) oltre I.V.A.;-----
 - che la complessiva spesa a carico del Comune di Bareggio è opportunamente prevista nel bilancio pluriennale ad idonei capitoli;-----
 - che le verifiche previste agli artt. 11 e 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. hanno dato esito favorevole, come da documentazione depositata agli atti; Risultano altresì agli atti i sottodescritti documenti:-----
1. il Documento Unico di Regolarità Contributiva rilasciato dall'Istituto Inail, in data 26.02.2016;-----
 2. Il documento di valutazione dei rischi sottoscritto dall'Appaltatore. Ai sensi dell'art. 3 del D.lgs. n. 159 del 06.09.2011 è stata richiesta in data 29.03.2016, alla Prefettura di Milano, mediante BDNA SICEANT, la

documentazione circa la sussistenza di una delle cause di decadenza, di divieto o di sospensione e dei tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 67 del D.lgs n. 159/2011 nonché le situazioni di cui all'art. 84, comma 4 e all'art. 91, comma 6 del D.Lgs n. 159/2011, tutt'oggi in corso di perfezionamento.-----

Il Comune si avvale della facoltà prevista dall'art. 92, comma 4bis del D.lgs. n. 159/2011, di procedere alla stipula del presente contratto anche in assenza del certificato informatica antimafia. Il Comune recederà dallo stesso qualora siano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa.-----

L'Appaltatore ha provveduto a: -----

a) stipulare, ai sensi del D.P.R. n. 207/2010 art. 125 e s.m.i. e del D.lgs. n. 163/2006 art. 129 e s.m.i., la cauzione definitiva a garanzia delle obbligazioni conseguenti dall'appalto del servizio in argomento, polizza fidejussoria n. E98.071.0000023933, rilasciata dalla Compagnia Assicurazioni Vittoria S.P.A., agenzia di Gerenza cauzioni E98, per un importo di € 310.363,28.= (eurotrecentodiecimilatrecentosessantatre/28) in data 22.03.2016.-----

La polizza fidejussoria è stata prestata con una riduzione del 50% sul massimale di garanzia, in quanto la ditta contraente risulta in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001: 2008, certificato n. AG/QMS-313/13/S rilasciato dalla Società Agroqualità, in data 13.12.2013.-----

b) polizza assicurativa n. 283617507 rilasciata dalla Compagnia Assicurazioni Generali, per R.C.T./R.C.O./R.C.P. nonché appendice n. 00165 alla polizza assicurativa quale estensione per l'Ente.-----

c) versare, mediante bonifico bancario, gli importi richiesti per diritti di segreteria ed imposta di registro, come risulta dalla attestazione rilasciata da SEPA, in data 13.05.2016;-----

d) comunicare con nota del 24.03.2016 prot. n. 8190/2016, ai sensi e per gli effetti, della Legge 136/2010, art. 3, commi 1 e 7, gli estremi del conto corrente bancario sul quale effettuare i bonifici di pagamento del servizio in questione nonché le generalità e relativo codice fiscale del soggetto delegato ad adoperare su tale conto corrente. -----

TUTTO CIÒ PREMESSO

Tra le parti, come sopra costituite, si conviene e si stipula quanto segue:

1) I sunnominati contraenti dichiarano di riconoscere e confermare la premessa narrativa come parte integrante e sostanziale del presente contratto. -----

2) **la sig.ra Mariangela Cassani**, nella sua qualità di Responsabile Settore Educazione Biblioteca e Sport del Comune di Bareggio, in nome e per conto del Comune di Bareggio, affida alla Società "GEMEAZ ELIOR S.P.A." con sede in Milano, Via Venezia Giulia n. 5/A, p.i. e c.f. 05351490965 per la quale accetta il sig. Antonio Rotundo, Procuratore, il servizio di ristorazione scolastica ed altri utenti del Comune, per il periodo dal 01.04.2016 al 31.03.2022.-----

Il valore contrattuale è di € 6.202.489,50.=
(euroseimilioniduecentoduequattrocentottantanove/50) comprensivo di oneri

per la sicurezza pari ad € 4.776,00.= (euroquattromilasettecentosettantasei) oltre I.V.A.-----

Il predetto valore complessivo non vincola l'Amministrazione che corrisponderà alla ditta le somme commisurate all'effettivo numero di pasti erogati;-----

3) La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Bareggio destinato alle tipologie di utenti descritte nel capitolato speciale d'oneri. Le attività richieste, devono essere espletate dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle prescrizioni previste nel capitolato speciale d'oneri. Le attività verranno svolte presso e mediante l'impiego di beni mobili ed immobili di proprietà del Concedente.-----

Per l'utilizzo di tali beni il concessionario corrisponde un canone annuo di € 44.000,00.= (euroquarantaquattromila/00) oltre I.V.A., oltre le spese di cui al capitolato speciale d'oneri.-----

4) L'Appalto viene affidato dal Comune ed accettato dall'Appaltatore sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle condizioni e delle modalità contenute nel presente contratto, nel capitolato speciale d'appalto, nell'offerta presentata dall'Appaltatore e nelle determinazioni Settore Educazione Biblioteca e Sport n. 43/16.11.2015 e n. 3/15.02.2016. I suddetti documenti, depositati agli atti del Comune, già sottoscritti dalle Parti per integrale accettazione, si intendono facenti parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegati per averne le Parti di comune accordo datami dispensa, ad eccezione del capitolato speciale d'oneri che si

allega in copia autentica sub. lettera “A” e dell’elenco prezzi che si allega in copia autentica sub. lettera “B” ai sensi dell’ art. 137 del D.P.R. n. 207/2010.-----

5) L’Appaltatore si impegna ad eseguire il servizio a perfetta regola d’arte, secondo le disposizioni di cui al presente contratto e dagli atti citati. Per la disciplina delle penali si rinvia all’art. 95 del capitolato speciale d’oneri.

6) Le parti si danno reciprocamente atto che, in pendenza della sottoscrizione del presente contratto, le prestazioni in esso dedotte hanno avuto inizio in data 01.04.2016 e che le stesse si intendono, anche per la parte già eseguita, interamente disciplinate dalle norme dettate dal capitolato speciale d’oneri che l’Appaltatore ha dichiarato di accettare. -----

7) L’Appaltatore si impegna per il personale impiegato nelle attività, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore. In particolare la Società si impegna ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL del personale di comparto. Ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia assicurativa, previdenziale, di prevenzione degli infortuni, di igiene del lavoro e sicurezza del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. Ad assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti del Comune o di terzi nei casi di mancata adozione di provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti nell’esecuzione del servizio, a seguire le comunicazioni del Comune comunicate con congruo anticipo.-----

8) I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto e nel capitolato speciale d’oneri operano in pieno diritto, senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell’Appaltatore. -----

9) È vietata la cessione anche parziale del presente contratto ai sensi dell' art. 118 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. a pena di immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento di ogni danno e spesa del Comune.-----

10) I pagamenti all'Appaltatore saranno effettuati secondo le modalità stabilite dall'art. 97 del capitolato speciale oneri. -----

11) L'Appaltatore assume gli obblighi di cui dell' art. 3 della Legge n. 136 del 13.08.2010 e succ. mod. ed integr., sia relativi ai rapporti diretti con il Comune, sia relativi ai rapporti con i subappaltatori ed i subcontraenti interessati alle prestazioni dedotte nel presente contratto, inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari. I pagamenti a favore dell'Appaltatore saranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario/postale; il bonifico bancario o postale dovrà indicare il codice CIG acquisito per il presente appalto. Ove non diversamente disposto successivamente dall'Appaltatore e reso noto al Comune con apposita comunicazione scritta, i pagamenti saranno effettuati mediante accredito sul conto corrente già comunicato al Comune, come in premessa precisato. Il Comune verifica in occasione di ogni pagamento all'Appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. L'inadempimento degli obblighi della Legge 136/2010, art. 3, e suss. mod. ed integr., accertato dal Comune comporta, ai sensi del medesimo articolo, la risoluzione di diritto del presente contratto.-----

12) L'Appaltatore prende atto dell'esistenza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici, emanato con D.P.R. n. 62 del 16.04.2013, approvato con delibera della G.C. n. 75 del 16.12.2013 ed aggiornato con

deliberazione G.C. n. 26 del 30.03.2015 e si impegna ad osservare ed a fare osservare dai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta in esso previsti. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013, può costituire causa di risoluzione del contratto. A tal fine si da atto che il codice è reperibile sul sito web del Comune di Bareggio. La sig.ra Mariangela Cassani dichiara con la firma del presente atto che nei suoi confronti non sussistono situazioni o condizioni che possono costituire conflitto di interesse in relazione al presente contratto e nei rapporti con l' Appaltatore.-----

13) Tutte le controversie riguardanti la corretta esecuzione degli adempimenti di cui al capitolato speciale d'oneri, che non sia possibile risolvere in via amministrativa e o proposta di accordo bonario saranno definite dalla competente Autorità giurisdizionale.-----

14) Per quanto non espressamente previsto nel capitolato speciale d'oneri e nel presente contratto, si richiamano le norme legislative ed altre disposizioni vigenti in materia.-----

15) Costituiscono parte integrante e sostanziale di questo contratto ancorché non materialmente allegati:-----

1. Disciplinare di gara;-----
2. DUVRI -----
3. dichiarazione necessaria per ammissione alla gara-----
4. verbale di avvenuto sopralluogo e presa visione-----
5. altre soluzioni migliorative-----
6. dichiarazione segreti commerciali -----
7. scheda dettaglio offerta economica-----

8. elenco del personale impiegato nel servizio di ristorazione scolastica
9. modalità tecniche utilizzo piattaforma Sintel-----
10. patto di integrità-----

16) Ai fini fiscali, Comune ed Appaltatore, dichiarano che le prestazioni oggetto del presente contratto sono soggetti all'Imposta sul Valore Aggiunto per cui si chiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/04/1986, n. 131. -----

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto sono a carico dell'Appaltatore. -----

L'imposta di bollo viene assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informatico" ai sensi dell'art. 1, comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22.02.2007.-----

17) Viene allegato al presente atto, ai sensi dell' art. 22 del D.Lgs 82/2005:

- "A" copia informatica del capitolato speciale d'appalto, approvato con la determinazione citata in premessa, redatto su supporto analogico, composto da numero duecentoquarantaquattro pagine che viene dichiarato da me Segretario Generale conforme all' originale.-----

- "B" copia informatica dell'elenco prezzi, approvato con la determinazione citata in premessa, redatto su supporto analogico, composto da numero tre pagine che viene dichiarato da me Segretario Generale conforme all' originale.-----

E richiesto, io Segretario Generale, ho ricevuto il presente atto redatto da persona di mia fiducia su supporto informatico che, previa lettura a video, le Parti dichiarano in tutto pienamente conforme alla loro volontà espressami, dispensandomi dalla lettura degli allegati sopra indicati e lo sottoscrivono

con me Segretario Generale per ultimo:-----

Mariangela Cassani mediante firma digitale ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera s), del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, munita di certificato qualificato in termine di validità. -----

Antonio Rotundo, mediante firma digitale ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera s), del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, munita di certificato qualificato in termine di validità.-----

Attesto infine che la firma digitale del sottoscritto Segretario Generale è apposta ai sensi dell' articolo 1, comma 1, lettera s), del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, munita di certificato qualificato in termine di validità.

Il presente contratto redatto in modalità elettronica ai sensi del comma 13 art. 11 del D.lgs. n. 163/2006 consta di undici pagine utilizzate per intero e la pagina presente fin qui.-----

PER IL COMUNE DI BAREGGIO

IL RESPONSABILE SETTORE EDUCAZIONE

BIBLIOTECA E SPORT

Mariangela Cassani

(firmato digitalmente)

PER LA SOCIETÀ

GEMEAZ ELIOR S.P.A.

Antonio Rotundo

(firmato digitalmente)

IL SEGRETARIO GENERALE

Dott. Alberto Folli

(firmato digitalmente)



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

**PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI BAREGGIO**

CAPITOLATO TECNICO

Allegato A al Disciplinare di gara

novembre 2015

INDICE

PRINCIPI GENERALI	6
TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art.1 – Definizioni	6
Art.2 - Oggetto dell'appalto	9
Art.3 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione	9
Art.4 - Norme e obiettivi generali	10
Art.5 – Durata della concessione	10
Art.6 – Tipologia dell’utenza	10
Art.7 – Attività costituenti il servizio	10
Art.8 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	11
Art.9 – Vasellame e utensileria	13
Art.10 – Specifiche tecniche	13
Art.11 - Redazione e stampa dei menu	14
Art.12 – Ubicazione e organizzazione delle cucine	14
Art.13 – Dimensione presunta dell’utenza	14
Art.14 – Giorni di erogazione del servizio	15
Art.15 – Calendario di erogazione del servizio	15
Art.16 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	16
Art.17 - Interruzione del servizio	16
Art.18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio	17
TITOLO II	17
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	17
Art.19 - Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del servizio	17
Art.20 - Cauzione definitiva	18
Art.21 – Polizze assicurative	18
Art.22 – Obblighi normativi	19
Art.23 – Messa in atto delle soluzioni migliorative accolte	19
Art.24 – Spese a carico del Concedente	20
TITOLO III	20
PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO	20
Art.25 - Disposizioni generali relative al personale	20
Art.26 – Organico e reintegro personale mancante	20
Art.27 - Rapporto di lavoro	21
Art.28 – Direttore Tecnico del Servizio	22
Art.29 – Dietiste per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	22
Art.30 - Informazione agli addetti	22
Art.31 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	23
Art.32 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	23
Art.33 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	23
Art.34 - Personale addetto allo “Sportello Refezione”	23
Art.35 - Norme comportamentali del personale	23
TITOLO IV	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Art.36 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche	24
Art.37 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	24
Art.38 - Iniziative a sostegno della biodiversità	25
Art.39 - Iniziative a carattere sociale	25
Art.40 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA	26
Art.41 - Pasti non consumati (Legge del Buon Samaritano)	26

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

TITOLO V.....	26
MENU	26
Art.42 - Specifiche tecniche relative al Menù	26
Art.43 - Composizione del pasto, delle merende e dei cestini	27
Art.44 - Variazione del menù	29
TITOLO VI	29
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI	29
Art.45 - Diete speciali	29
Art.46 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane	30
Art.47 - Modalità di conservazione delle diete	30
Art.48 – Integrazione del menù in occasione Festività	31
TITOLO VII.....	31
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA’ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	31
Art.49 - Quantità degli ingredienti	31
TITOLO VIII.....	32
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	32
Art.50 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	32
Art.51 - Documentazione da fornire alla Stazione appaltante.....	32
Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	32
Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	32
Art.54 - Indumenti di lavoro.....	33
Art.55- Igiene del personale	33
Art.56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	33
Art.57 - Divieto di riciclo.....	33
TITOLO IX	33
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	33
Art.58 - Manipolazione e cottura	33
Art.59 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	34
Art.60 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	34
Art. 61 – Modalità di utilizzo dei condimenti	34
Art.62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	35
TITOLO X.....	35
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	35
Art.63 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto	35
Art.64 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione	35
Art.65 - Mezzi di trasporto.....	36
Art.66 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.....	36
Art.67 - Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.....	36
TITOLO XI	37
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	37
Art.68 - Norme per la somministrazione.....	37
Art.69 - Quantità in volumi e in numero	37
Art.70 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti	37
TITOLO XII.....	38
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	38
Art.71 - Regolamenti.....	38
Art.72 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	38
Art.73 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l’erogazione del servizio	39
Art.74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	39
Art.75 - Rifiuti e materiali di risulta.....	39

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.76 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	40
Art.77 - Lavaggio e pulizia.....	40
Art.78 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti.....	40
Art.79 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....	40
TITOLO XIII.....	40
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	40
Art.80 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	40
Art.81 – Misure per eliminare i rischi interferenti	41
Art.82 - Impiego di energia.....	41
Art.83 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	41
TITOLO XIV	41
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	41
Art.84 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche.....	41
Art.85 – Manuale della Qualità	41
Art.86 – Manuale di Autocontrollo	42
Art.87 – Documento di valutazione dei rischi.....	42
TITOLO XV.....	42
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO	42
Art.88 - Disposizioni generali	42
Art.89 - Controlli da parte del Concedente	42
Art.90 - Organismi preposti al controllo da parte del Concedente.....	42
Art.91 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Concedente.....	43
Art.92 - Blocco delle derrate	43
Art.93 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Concedente.....	43
Art.94 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa	44
TITOLO XVI	44
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	44
Art.95 - Penali	44
TITOLO XVII.....	47
PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI.....	47
Art.96 - Prezzo del pasto	47
Art. 97 – Pagamenti.....	47
Art.98 – Mancato pagamento da parte degli utenti	48
Art.99 – Tracciabilità finanziaria	48
Art.100 – Adeguamenti dei prezzi	48
TITOLO XVIII.....	49
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE	49
Art.101 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e delle rette.....	49
Art. 102 - Competenze del Concedente.....	50
Art. 103 - Competenze del Concessionario.....	50
TITOLO XIX	51
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	51
Art.104 – Verbale di consegna dei locali e inventario	51
Art.105 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	52
Art.106 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario	52
Art.107 - Verifica periodica dei locali di produzione.....	53
Art.108 - Inventari di riconsegna	53
TITOLO XX.....	53
ASPETTI CONTRATTUALI	53
Art.109 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	53
Art.110 - Stipulazione del contratto	54
Art.111 - Risoluzione di diritto del contratto	54

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.112 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	54
Art.113 - Disdetta del contratto da parte del Concessionario.....	55
Art.114 - Domicilio legale.....	55
Art.115 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	56
Art.116 - Controversie.....	56
Art.117 - Disposizioni finali.....	56

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

CAPITOLATO TECNICO PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI BAREGGIO

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato 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 nonché ai Criteri Minimi Ambientali (CAM) per *il Servizio di Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari* emanati dal Ministero dell'Ambiente con il DM 25/07/2011 e Decreto 6 giugno 2012 «*Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici*» (G.U. n. 159 del 10/7/2012) emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Concessione di servizi: contratto in cui la controprestazione consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio (art.30 comma 2 D.lgs 163/2006);
- b) Concedente: il comune di Bareggio che affida al Concessionario la gestione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- c) Concessionario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario della concessione;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni delle locali scuole ed altre utenze del Comune di Bareggio, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine comunali, secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- e) Capitolato Tecnico: il presente documento e tutti i suoi allegati;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- f) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il concedente concede in uso al concessionario le cucine e le attrezzature ivi presenti, conformi alle normative vigenti, comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- i) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- k) Menu stagionale: il/i menu 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) Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- p) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- q) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- r) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- s) 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;
- t) 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;
- u) Prodotto locale trasformato: Prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale definito nel Disciplinare di gara;
- v) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari;
- w) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- x) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- y) Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- z) Cucine: strutture appartenenti al Concedente presso le quali vengono prodotti i pasti;
- aa) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la preparazione dei pasti;
- bb) Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dalle cucine presso i locali di consumo;
- cc) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- dd) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- ee) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ff) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- gg) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- hh) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- ii) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- jj) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
- kk) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ll) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
- mm) 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.
- nn) Ulteriori definizioni: Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Comune di Bareggio – Settore Educazione, Biblioteca e Sport; con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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 - Oggetto dell'appalto

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Bareggio destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

La Concessione ha per oggetto l’erogazione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da realizzare secondo le modalità descritte nel presente Capitolato tecnico. La preparazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire presso le Cucine e relative pertinenze messe a disposizione dal Concedente al Concessionario, in comodato d’uso oneroso.

Connessa alla gestione del servizio vi è anche il reintegro delle stoviglie mancanti o deteriorate.

I beni eventualmente forniti dal Concessionario ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del Concedente. Alla scadenza del contratto i beni forniti dal Concessionario e quelli messi a disposizione dal Concedente, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

Le attività richieste, devono essere espletate dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato tecnico.

Art.3 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione

L’assunzione della concessione di cui al presente Capitolato da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare il Concessionario, 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 del Concessionario circa la convenienza di assumere la concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l’assunzione della concessione implica, per il Concessionario, l’accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

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.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.4 - 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 al Concessionario la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte del Concedente e dei destinatari del servizio.

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

Pertanto le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività del Concedente, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio di ristorazione.

Art.5 – Durata della concessione

La concessione avrà durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio.

Art.6 – Tipologia dell'utenza

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da bambini del nido d'infanzia, da alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di primo grado, dal personale operante presso i plessi scolastici, da alunni frequentanti i centri estivi, da anziani assistiti a domicilio, da dipendenti comunali e da eventuali altre utenze, comunque autorizzate dal Concedente, non espressamente previste nel presente capitolato.

Art.7 – Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del Concessionario, sono così sintetizzabili:

- produzione dei pasti e delle merende, presso la cucina del nido d'infanzia, in base al numero di presenze giornaliere; i pasti sono destinati sia ai bambini sia al personale operante presso il nido;
- produzione dei pasti per l'utenza scolastica in base al numero di presenze giornaliere, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo e somministrazione agli utenti, secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
- Fornitura e consegna delle merende per i centri estivi;
- produzione dei pasti per i gli anziani assistiti a domicilio;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- produzione dei pasti e somministrazione ai dipendenti comunali secondo gli orari indicati dal Concedente;
- fornitura e distribuzione della frutta o del dessert a metà mattina agli alunni della scuola primaria e delle scuole d'infanzia;
- fornitura delle merende agli alunni delle scuole d'Infanzia che frequentano il post scuola;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche con supervisione da parte del/della la dietista del Concessionario;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle cucine e dei refettori e di ogni altro spazio utilizzato.
- ritiro dai locali di consumo dello stoviglie e dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio,
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- il Concessionario deve rendersi disponibile a collaborare con il concedente per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit.
- Istituire e gestire uno "Sportello Refezione" (operativo da lunedì a venerdì dalle ore 9:00 alle ore 11:00) presso l'Ufficio Servizi Scolastici di Via Matteotti. Lo sportello avrà il compito di:
 - fornire informazioni all'utenza in merito al servizio di cui al presente CSO
 - gestire le iscrizioni e le eventuali rinunce ai servizi
 - rilevare il numero delle presenze giornaliere
 - curare tutte le fasi relative alla gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato fornito dal Concessionario;
 - emissione di badge elettronici ricaricabili per pagamento anticipato dei pasti da parte degli utenti.

Art.8 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- **Nido d'Infanzia**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina annessa. Il personale addetto dovrà sminuzzare, porzionare e tagliuzzare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio;
- la preparazione (sbucciatura, frullatura, sminuzzatura) della frutta da distribuire a metà mattina;
- la fornitura e la preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino,

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- la preparazione dei pasti per il personale operante presso il nido. Il personale usufruirà del menù di base previsto per i bambini, salvo particolari variazioni concordate tra il Concedente e il Concessionario.
- La somministrazione al tavolo per tutti gli utenti;
- lo sbarazzo e la pulizia dei locali cucina, del refettorio ed in generale dei locali di competenza del servizio;
- Il personale del Concessionario deve garantire la presenza giornaliera dalle ore 8,00 alle ore 16,30.

Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta al Concessionario la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.

• **Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, il trasporto (solo per la scuola d'Infanzia Bruno Munari – Fraz. San Martino), l'assemblaggio e il condimento dei pasti, e la somministrazione al tavolo agli utenti.
- Il servizio prevede altresì la consegna della merenda presso le rispettive sezioni delle Scuole d'Infanzia, solo per gli alunni che frequentano il post scuola.
- Il ritiro dei contenitori e dello stoviglie, lo sbarazzo e il rigoverno dei refettori.

• **Centri estivi**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti e delle merende e la somministrazione agli utenti.

Nel caso in cui il Concedente dovesse decidere di organizzare il Centro Estivo c/o altre sedi, dovrà essere garantito il trasporto del pasto tramite idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione.

• **Anziani assistiti a domicilio**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e la conservazione dei pasti in contenitori isotermeici monoporzione individuali, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente;
- la consegna dei pasti, così confezionati, al personale del Servizio Assistenza Domiciliare il quale provvederà alla consegna dei pasti presso il domicilio di ogni singolo utente ed al ritiro dei contenitori utilizzati il giorno precedente consegnandoli presso la cucina;
- Al concessionario compete il lavaggio e la sanificazione dei contenitori.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- **Dipendenti comunali**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì prevede la preparazione dei pasti, presso la cucina Bareggio e la somministrazione dei pasti agli utenti, mediante sistema self service, presso l'annesso locale di consumo dei pasti.

Al termine del servizio il concessionario deve provvedere al rigoverno ed alla pulizia dei locali.

- **Altre eventuali utenze**

Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione di ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso al Concessionario, il quale sarà comunque tenuto ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato. Eventuali ampliamenti che prevedono diverse modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente concordati tra il Concedente e il Concessionario.

Per questo tipo di utenza i prezzi e le condizioni sono quelli già previste per le utenze scolastiche. Per poter dare avvio al servizio dovranno essere stipulate regolari convenzioni tra il Concessionario e il soggetto giuridico interessato.

- **Utenze convenzionate con il Concessionario**

Il Concessionario potrà a sua volta stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa autorizzazione del Concedente. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso le cucine comunali, il Concessionario corrisponderà al Concedente € **0,50** per ogni pasto erogato.

Art.9 – Vasellame e utensileria

Ad ogni utente dovrà essere fornito unitamente al pasto quanto di seguito indicato:

- n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso,
- n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in ceramica,
- n.1 bicchiere in vetro, set di posate in acciaio inox comprensivo di cucchiaino;
- per i bambini del nido e della scuola dell'infanzia l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti.

Art.10 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato n.1 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- Allegato n.2 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti, degli ambienti e delle stoviglie;*
- Allegato n.3 *Specifica tecnica relativa ai menu per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.4 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzioni ordinarie;*
- Allegato n.6 *Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).*

Art.11 - Redazione e stampa dei menu

Il Concessionario prima dell'inizio del servizio di ristorazione deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, in conformità al progetto grafico presentato in sede di gara, il calendario contenente, mese per mese e settimanalmente, i menu per tutti gli utenti del servizio.

Le copie da produrre annualmente devono essere pari al numero di alunni iscritti al servizio, compresi i bambini del nido d'infanzia.

Oltre ai menù 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 e del servizio nel suo insieme.

Art.12 – Ubicazione e organizzazione delle cucine

Cucina di Via Gallina	Preparazione dei pasti per il nido d'infanzia e per la Scuola per l'Infanzia e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti
Cucina di San Martino via Madonna Assunta Frazione di San Martino	Preparazione dei pasti per Scuola d'Infanzia, per la Scuola Primaria, scuola secondaria e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti; preparazione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio
Cucina Bareggio via Matteotti 31	Preparazione dei pasti per scuola Primaria e scuola secondaria Rodari, per il personale comunale e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti

Art.13 – Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio di pasti annui, secondo i dati 2014/2015, relativi alle diverse categorie di utenti è il seguente:

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Tipologie di utenti	Numero medio pasti annui	Numero pasti per l'intera durata contrattuale
Nido d'infanzia di Via Gallina	8.134 bambini	57.972
	1.528 educatrici	
Scuole d'Infanzia di via Gallina	30.851 alunni	202.992
	2.981 insegnanti	
Scuole d'Infanzia San Martino	23.984 alunni	158.478
	2.429 insegnanti	
Scuola primaria Rodari	65.784 alunni	415.812
	3.518 insegnanti	
Scuola primaria S. Martino	44.549 alunni	282.240
	2.491 insegnanti	
Anziani assistiti	4.936	29.616
Dipendenti comunali	2.381	14.286
TOTALE PASTI	193.566	1.161.396
TOTALE MERENDE	6.980	41.880

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.
- B) Il Concedente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- 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 al Concedente, questi si riserva di affidare al Concessionario eventuali servizi aggiuntivi, analoghi al servizio principale.

Art.14 – Giorni di erogazione del servizio

Il servizio destinato a tutte le tipologie di utenti previsti nel presente capitolato, deve essere erogato dal lunedì al venerdì fatti salvi i giorni festivi infrasettimanali.

Art.15 – Calendario di erogazione del servizio

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

	Inizio	Termine	Giorni di servizio annuo

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Asilo Nido	01.09	31.07	205
Scuole dell'infanzia	14.09	25.06	185
Scuola primaria	14.09	12.06	170
Scuola secondaria di primo grado	14.09	12.06	110
Centri estivi	14.06	5.09	40
Anziani assistiti	02.01	31.12	260
Personale scolastico	14.09	25.06	225
Dipendenti comunali	02.01	31.12	260

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, il Concedente comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art.16 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

Il Concessionario, presso ogni sede di destinazione del servizio e presso ove vi siano utenti aventi diritto al servizio (dipendenti comunali) provvederà a rilevare quotidianamente il numero di presenze e le relative prenotazioni dei pasti, diviso per adulti e alunni, comprese le diete speciali e le diete in bianco, comunicandole, entro le ore 9:30, alle cucine di competenza, mediante l'utilizzo di tecnologie telematiche e l'impiego di sistemi di rilevazione automatizzata delle presenze.

Art.17 - Interruzione del servizio

Di norma il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario*

In caso di sciopero dei dipendenti del Concessionario, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con il Concedente.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti.*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

del controllo del Concessionario, che questi 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.

Art.18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

Il Concessionario 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 il Concedente.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, fatta salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dal Concedente e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.19 - Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico del Concessionario.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sono a carico del Concessionario:

- le spese per l'eventuale reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e della posateria compresi i contenitori per il confezionamento dei pasti destinati agli anziani assistiti a domicilio e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate dei macchinari presso le cucine e presso i refettori;
- Le spese per le manutenzioni ordinarie delle cucine e dei locali affidati al Concessionario;
- Le spese relative alla fornitura e installazione del sistema informatizzato per la gestione operativa, contabile e amministrativa del servizio;
- le spese per l'espletamento di tutte le pratiche autorizzative per la gestione del servizio.
- La spesa relativa al canone di locazione delle cucine e relative pertinenze, pari ad **€. 40.000,00** annue fatte salvo il maggiore importo offerto in sede di gara.
- le spese per smaltimento dei rifiuti solidi-urbani e speciali;
- Le spese relative alle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, metano, riscaldamento ecc.) determinate complessivamente in €. 42.000 annue, fatto salvo il conguaglio annuale.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- Presso la cucina di San Martino, il Concessionario dovrà effettuare a proprie cure e spese la volturazione dei contratti di fornitura del gas metano dei locali cucina. Al pagamento delle bollette provvederà direttamente il Concessionario.
 - Presso le restanti scuole, non essendo possibile effettuare la voltura dei contatori, il Concessionario corrisponderà al Concedente le spese da questi sostenute, calcolate in base ai mq. Le spese annue, riferite al 2014, sono state determinate in **€.42.000,00** oltre IVA.
- Resta inteso che dette spese, essendo state ricavate dal dato storico, possono essere suscettibili di aumenti o di diminuzioni, e pertanto saranno adeguate in base ai conguagli.

Art.20 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, ridotta del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2000 richiesta come requisiti di ammissione alla gara, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazione del Concessionario, 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.

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 da parte del Concedente.

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

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte del Concessionario di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta il Concedente si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, il Concessionario è tenuto 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 del Concessionario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dal Concedente.

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

Art.21 – Polizze assicurative

Il Concessionario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivantegli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna al Concedente, nei modi indicati nel Disciplinare di gara, delle polizze

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che il Comune di Bareggio è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Concessionario. La polizza 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 dal Concessionario.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 (UNmilione/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Il Concedente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del costo del pasto. Il Concessionario deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (UNmilione/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Art.22 – Obblighi normativi

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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. Il Concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Concedente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art.23 – Messa in atto delle soluzioni migliorative accolte

Il Concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dal Concedente. Le soluzioni possono riguardare sia i parametri qualitativi (es. utilizzo di prodotti biologici, locali ecc.), sia le modalità organizzative del servizio.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dal Concessionario, non fossero state accolte dal Concedente, il Concessionario deve mettere in atto le varianti alternative che il Concedente si riserva di

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dal Concessionario e non accolte dal Concedente.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Concedente, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, il Concedente tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Art.24 – Spese a carico del Concedente

Sono a carico del Concedente unicamente le manutenzioni straordinarie delle cucine e degli impianti (idrico, elettrico ecc.) ivi esistenti.

TITOLO III

PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 - Disposizioni generali relative al personale

Il Concessionario 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 dal Concedente.

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.

Il Concessionario 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.26 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni, prima di essere attuate, devono essere necessariamente approvate dal Concedente. In mancanza di tale approvazione formale, il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario, nel caso in cui il personale da esso dichiarato in sede di offerta, dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri per il Concedente e preferibilmente dando priorità a soggetti residenti nel Comune di Bareggio che si trovino in particolari condizioni di disagio economico (iscritti in elenchi di persone svantaggiate gestiti dal Settore Sociale).

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata al Concedente con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per quanto attiene al reintegro del personale il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Il Concedente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al Concessionario, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Concedente.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui il Concessionario abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla refezione scolastica, il personale che passerà alle dipendenze della gestione subentrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione scolastica. A tal fine prima dell'inizio del servizio il Concessionario deve comunicare al Concedente l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

Il Concessionario 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.27 - 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 il Concessionario e quindi indicato nel libro paga dell'impresa. In caso di subappalto dei servizi accessori, il Concessionario 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 il Concessionario 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*).

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto principale del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'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 Milano.

Il Concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

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

Art.28 – Direttore Tecnico del Servizio

Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Concedente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato 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 dal Concedente.

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

Art.29 – Dietiste 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. Le dietiste, che devono essere almeno in numero di due, devono essere adibite alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Art.30 - Informazione agli addetti

Il Concessionario é tenuto ad organizzare entro 20 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 parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti del Concedente.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.31 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

Il Concessionario 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

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal Concessionario nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art.33 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Concedente.

Art.34 - Personale addetto allo "Sportello Refezione"

Il Concessionario per la gestione del servizio denominato "Sportello refezione" deve impiegare proprio personale adeguatamente formato, che abbia maturato competenze specifiche in servizi analoghi e che sia esclusivamente dedicato allo svolgimento delle funzioni in carico allo Sportello.

Lo sportello deve essere aperto al pubblico dal lunedì al venerdì. L'orario minimo di apertura è dalle ore 9:00 alle ore 11:00.

Art.35 - Norme comportamentali del personale

Il personale 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 dal Concedente;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività istituzionale del Concedente;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

Il Concedente potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA
PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.36 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nell'allegato "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (Allegato n.1)*".

Il Concedente richiede inoltre l'impiego di *prodotti da agricoltura biologica*, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento Cee n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7).

I suddetti prodotti biologici, specificatamente richiesti dalla Stazione appaltante sono riportati nell'allegato n. 1.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Concedente, il gusto degli utenti, il Concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui la Stazione appaltante fornirà scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato o ad utenti che saranno autorizzati dalla Stazione appaltante nel corso di esecuzione del contratto.

Art.37 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dal Concessionario quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente al Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il Concessionario a titolo di risarcimento decurerà 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, incrementata del 30% a titolo di penale.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, IntercentER) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Nel caso in cui il Concessionario non comunichi al Concedente la momentanea mancanza dei prodotti certificati, la quota del prezzo pasto che il Concedente deve corrispondere al Concessionario, in base alle fasce ISEE, sarà decurtata del 50%. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menu del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

Art.38 - Iniziative a sostegno della biodiversità

Il Concedente, intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menu in sostituzione di altri prodotti.

Gli alimenti da adottare, individuati dal Concedente, saranno da questi comunicati al Concessionario con i relativi prezzi. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Il Concedente, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al Concessionario la differenza di prezzo.

Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, IntercentER) oppure da quelle ultime applicabili o i subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Infine il Concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art.39 - Iniziative a carattere sociale

Il Concedente intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente:

39.1 - alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.

39.2 – alcuni prodotti alimentari provenienti da cooperative agricole di tipo B. Le cooperative possono essere indicate dal Concedente o proposte dal Concessionario.

Gli alimenti individuati dal Concedente, saranno da questa comunicati al Concessionario con i relativi prezzi. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il Concedente, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al Concessionario la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti da eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consp, IntercentER) oppure da quelle ultime applicabili o i subordinate, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Art.40 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

Il Concessionario, onde permettere al Concedente l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a fornire, su richiesta del Concedente i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Bareggio con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

Art.41 - Pasti non consumati (Legge del Buon Samaritano)

Il Concessionario deve predisporre e realizzare, entro il tempo massimo, non superiore a 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla ex Legge n. 155/2003 (legge del Buon Samaritano). I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dal Concedente o in subordinate dal Concessionario.

Per gli avanzi di cibo, il Concessionario deve rendersi disponibile a collaborare con il Concedente al fine di destinare detti avanzi a canili e/o a gattili. Il servizio sarà attuato mediante apposito protocollo tra il Concessionario ed i soggetti gestori del canile e del gattile.

TITOLO V

MENU

Art.42 - Specifiche tecniche relative al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna categoria di utenti" (Allegato n.3).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "autunno - inverno" ed in menu "primavera-estate". Il menù "autunno - inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04.

Il menu "primavera-estate" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.43 - Composizione del pasto, delle merende e dei cestini

La struttura del menu giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per il personale scolastico avente diritto è composto da:

43.1 - Nido d'infanzia (Struttura menù per bambini di età compresa tra 12 e 36 mesi)

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda (latte o yogurt e prodotti da forno)
- N.B. = In termini economici la merenda costituisce parte integrante del pranzo.
 - Il passaggio tra gli alimenti proposti a 12 - 36 mesi non deve essere repentino e imposto, ma graduale e proposto.

43.2 - Scuole d'Infanzia, scuole primarie, personale scolastico avente diritto, anziani assistiti

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta fresca di stagione o dessert
- pane

Si precisa che

- La frutta, per le utenze scolastiche, in termini economici è compresa nel prezzo del pasto.
- Nell'arco della stessa settimana non deve mai essere somministrata lo stesso tipo di frutta. La frutta somministrata deve essere di facile consumo e non presentare problemi di sbucciatura.
- La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra il Concedente e il Concessionario.
- Per quanto riguarda l'acqua si specifica che per tutte le categorie di utenti sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori è collocato un rubinetto da cui prelevare la suddetta acqua. Il Concessionario deve integrare i contenitori (brocche o simili) già esistenti per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del servizio.

Qualora nel corso dell'esecuzione del servizio si verificasse una sospensione temporanea della fornitura di acqua, il Concessionario, a richiesta del Concedente, dovrà fornire per ciascun utente

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

una bottiglia di acqua minerale da 50 cl per tutta la durata della sospensione. Il costo della bottiglia di acqua non potrà superare € 0,15.

43.3 - merenda per alunni scuola d'Infanzia che frequentano il post scuola e il centro estivo, composta da:

- una bevanda o uno yogurt o la frutta e un prodotto da forno

43.4 - Il cestino è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 una frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

Secondarie 1° grado e adulti

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 una frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

43.5 - Il pasto per i dipendenti comunali è composto da:

- un primo piatto a scelta fra due
- un secondo a scelta fra due
- un contorno a scelta tra due
- pane
- acqua minerale
- frutta fresca di stagione o yogurt
- dolce o gelato (se previsto dal menù)
- caffè

Le bevande, acqua minerale esclusa, vengono pagate a parte dai dipendenti a prezzi concordati tra il Concedente e il Concessionario.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.44 - Variazione del menù

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite, e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*” (Allegato n.5).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

TITOLO VI

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI

Art.45 - Diete speciali

Il Concessionario su richiesta dei competenti uffici del Concedente, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dal Concessionario.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto normale.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista 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 e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere preparata solo alle seguenti condizioni. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- la durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc..)

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato deve essere escluso dalla dieta:

- l'alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante, e da chi preposto per gli altri utenti, la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Art.46 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere, diete a carattere etico religioso, diete vegetariane, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. 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 carni e di prodotti ittici.

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), il Concessionario deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con il Concedente. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme all'Allegato n° 4 e all'Allegato n° 5.

Art.47 - Modalità di conservazione delle diete

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, la sezione e la classe, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Per le diete destinate agli alunni delle scuole d'Infanzia dovrà essere indicato il nome dell'alunni e la sezione di riferimento.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in gastronomia multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

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.

Il concessionario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

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

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

Art.48 – Integrazione del menù in occasione Festività

Per tutti gli utenti della scuola e per gli anziani assistiti, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più al Concessionario e questi si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Concedente, panettone/pandoro da 100g, torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti del Concedente. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Concedente.

TITOLO VII

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

Art.49 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (Allegato n.5).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.50 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

Il Concessionario 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.51 - Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Concedente, 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 del Concedente o del personale da questa incaricato.

Il Concessionario deve fornirne copia al Concedente o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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.53 - Norme per una corretta igiene della produzione

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.54 - Indumenti di lavoro

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'impresa concessionaria ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art.55- Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Concessionario 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.57 - Divieto di riciclo

Il Concessionario 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 IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.58 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

dall' Allegato n.6 “*Specifica tecnica relativa alle procedura operative*”.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

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

Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.

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.59 - 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 inferiore ai 10°C.

Art.60 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore 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 o altre preparazioni autorizzate dal Concedente.

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

Art. 61 – Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, deve essere aggiunto prima della somministrazione.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

singolarmente. Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art.62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, il Concedente 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 sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, il Concedente 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, il Concedente rimborserà al Concessionario il maggior costo da questi sostenuto.

TITOLO X

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.63 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

Il Concessionario, nei casi in cui è previsto il trasporto (scuola d'Infanzia Munari) 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 tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

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

Il Concessionario, qualora richiesto dal Concedente, deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta nella scuola primaria alle ore 10,00 (in corrispondenza dell'intervallo). Il lavaggio potrà essere effettuato presso le cucine oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o 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 trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art.64 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, il Concessionario ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Concedente, deve provvedere a fornire idonei

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

contenitori e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, il Concessionario è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per gli utenti e per il Concedente.

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art.65 - 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 isotermica 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.66 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

Il Concessionario deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 15 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. Il Concessionario 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.

In caso di errore nella consegna dei pasti il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.67 - Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono i seguenti:

	Orari di consegna dei pasti
Asilo nido	11,15
Scuole d'Infanzia di Via Gallina	11,30
Scuola infanzia B. Munari	11,45
Scuola primaria di Bareggio	12,15
Scuola primaria di San Martino	12,15

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Scuola secondaria di 1° grado di Bareggio	13,15
Centri estivi Distribuzione della frutta o del dessert	tra le ore 9,45 e le ore 10,00
Centri estivi	tra le ore 12,00 e le ore 12,15
Anziani assistiti	11,00
Dipendenti comunali	11,45 -14,00

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio il Concessionario deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

TITOLO XI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.68 - Norme per la somministrazione

Il Concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Concedente.

Il Concessionario deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Art.69 - Quantità in volumi e in numero

Il personale del Concessionario preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Art.70 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

	Orari di somministrazione dei
--	-------------------------------

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

	pasti
Nido d'Infanzia	11,30
Scuole d'Infanzia di Via Gallina	11,45
Scuole d'Infanzia Munari	12,00
Scuola primaria di Bareggio	12,30
Scuola primaria di San Martino	12,30
Scuola secondaria di 1° grado di Bareggio	13,40
Centri estivi Distribuzione della frutta o del dessert	tra le ore 9,45 e le ore 10,00
Centri estivi	tra le ore 12,30
Dipendenti comunali	12 -14,00

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con il Concedente.

TITOLO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.71 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo.

Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare Il Concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

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

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dal piano di autocontrollo.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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.73 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

Il Concessionario deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art.74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Concessionario 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 prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.75 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Il Concessionario 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 dal Concessionario 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.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario. Pertanto il Concedente resta completamente sollevata da detti obblighi.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.76 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Il Concessionario deve effettuare presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti nonché presso i locali di pertinenza del servizio, 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 da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.77 - Lavaggio e pulizia

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.78 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

Il Concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

Art.79 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico del Concessionario. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.80 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il Concessionario 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 e Legge n. 123/2007.

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

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il Concessionario 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.81 – Misure per eliminare i rischi interferenti

In base alle “*Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*” (*Allegato n.6*) non sono state individuate situazioni di rischi interferenti.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni nel corso della durata contrattuale, il Concessionario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.82 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario 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 del Concessionario.

Art.83 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario 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 XIV

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.84 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso ciascuna cucina.

Art.85 – Manuale della Qualità

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ciascuna cucina, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Concedente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.86 – Manuale di Autocontrollo

Il Concessionario 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 del Concedente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.87 – Documento di valutazione dei rischi

Il Concessionario entro 30 giorni dall'inizio del servizio deve redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Concedente che ne facciano richiesta.

Il Concessionario dovrà mantenere aggiornato il DUVRI, in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Art.88 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, il Concedente e il Concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del concedente 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.89 - Controlli da parte del Concedente

E' facoltà del Concedente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. I controlli di cui trattasi, nel caso in cui il Concedente lo ritenga necessario, potranno essere estesi anche presso le strutture dei fornitori delle derrate alimentari.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Concedente effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.90 - Organismi preposti al controllo da parte del Concedente

Il Concedente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Concedente dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati del Concedente.

Art.91 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Concedente

Il Concedente 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 dal Concedente 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 al Concedente. per le quantità di campioni prelevati.

Il Concessionario 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.92 - Blocco delle derrate

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

Il Concedente provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi.

Art.93 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Concedente

Il Concedente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario 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.

Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Concedente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, il Concedente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.94 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

Il Concedente al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico

Il Concedente provvederà a comunicare al Concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

I componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dal Concessionario.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti del Concedente.

TITOLO XVI

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.95 - Penali

Ove si verificano inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Concedente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario 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.

Sono pertanto 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 il Concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

1° livello (inadempienza lieve): **Euro 100,00**

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 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);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): **Euro 250,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Concedente;
- Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Concedente ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” Allegato n.1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui il Concessionario eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione del Concedente. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Concedente si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti del Concessionario

TITOLO XVII

PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI

Art.96 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto e delle merende è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Concessionario. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di ristorazione. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo dei cestini è del 40% in meno del prezzo del pasto.

Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire in misura massima del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e il Concessionario non potrà avanzare alcuna pretesa economica verso gli utenti e verso il Concedente.

Art. 97 – Pagamenti

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso punti di ricarica convenzionati con il Concessionario e diffusi sul territorio.

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Per quanto riguarda la quota parte o l'intera quota (anziani) a carico del Concedente, i pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Concedente, relativamente alla propria quota parte, in favore del Concessionario a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria comunale.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dal Concessionario pari alla differenza tra il costo totale del numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole e quanto emesso a carico dell'utenza in ragione del sistema tariffario in vigore ed opportunamente comunicato dal Concedente, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente consegnati alle singole scuole e agli utenti anziani, suddivise per fasce di reddito ISEE e per pasti per anziani, pasti per dipendenti, pasti per insegnanti cui è riconosciuta la gratuità.

Si precisa che i dipendenti pagano 1/3 del pasto direttamente al Concessionario.

Gli anziani pagano direttamente al Concedente.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il pasto per gli insegnanti cui è riconosciuta la gratuità del pasto viene pagato dal Concedente. Si stabilisce sin d'ora che il Concedente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Il Concedente non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.98 – Mancato pagamento da parte degli utenti

Nel caso in cui si verificano insolvenze da parte degli utenti, il Concessionario dovrà, mediante R/R o tramite PEC, richiedere il sollecito di pagamento. Nel caso in cui l'utente non provveda al pagamento, entro il termine di 60 giorni, il Concessionario dovrà darne comunicazione per conoscenza al Concedente. In nessun caso il Concessionario potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi senza previa consultazione con il Concedente. Resta inteso che ogni rischio relativo ad insolvenze da parte degli utenti resta a totale carico del Concessionario.

Art.99 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il Concessionario 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.100 – 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 del Concessionario, 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 dal Concessionario in sede di gara. L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

TITOLO XVIII

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

Art.101 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e delle rette

Prima dell'inizio delle attività il Concessionario dovrà fornire e installare, a proprie cure e spese, un sistema informatico di gestione delle prenotazioni e degli addebiti i cui requisiti minimi e obiettivi sono di seguito indicati. Il sistema fornito dovrà essere disponibile a tutti gli uffici interessati. La banca dati dovrà inoltre essere accessibile all'utenza esterna ed alle cucine tramite internet con opportune credenziali di accesso.

Il sistema fornito potrà essere di due tipologie di architettura:

- Architettura client/server installata presso le sedi del Comune di Bareggio;
- Architettura in modalità ASP: l'accesso a tutti i servizi richiesti verrà garantito attraverso internet mediante login a pagine WEB dedicate.

101.1 - Il sistema fornito dovrà avere le seguenti prestazioni minime:

- Consentire la gestione del sistema di prenotazione pasti per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica attraverso l'impiego di POS con lettore di codici a barre. (il sistema provvederà automaticamente all'invio della prenotazione ufficiale in termini di numero, tipologia e luogo di destinazione alle cucine);
- garantire la creazione di liste utili alla preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti nel rispetto delle esigenze dietetiche degli stessi prevedendo anche la gestione di diete temporanee;
- prevedere il pagamento del servizio in modalità anticipata mediante badge elettronici ricaricabili
- offrire un servizio utile ed efficiente agli utenti attraverso la semplificazione delle procedure, la riduzione delle possibilità di errore e l'agevolazione delle operazioni di pagamento;
- ottimizzare la gestione amministrativo-contabile, in particolare garantendo tempi brevi per le operazioni di pagamento e la registrazione degli incassi;
- garantire l'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività dell'Ufficio Servizi Scolastici;
- Gestire, oltre che con documenti cartacei, anche mediante un sistema interamente WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Concedente e consente alle famiglie di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concedente.
- garantire il rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.): il Concessionario dovrà dare indicazioni in caso di servizio in modalità ASP rispetto a: il Responsabile del Trattamento, il luogo del trattamento delle informazioni (server

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

farm che custodisce i server contenenti le banche dati del sistema di gestione), le misure di sicurezza adottate per la salvaguardia delle banche dati gestite dal sistema (continuità di servizio, back-up dei dati, protezione dalle intrusioni logiche e fisiche, etc.).

- **101.2** - L'informatizzazione del servizio dovrà essere completata entro l'avvio dell'anno scolastico 2009/2010, non dovrà comportare alcun onere per il Concedente e deve essere effettuata conformemente al progetto presentato in sede di offerta.

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software al Concedente, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o strumentazione utilizzata per la gestione del sistema. Dovrà inoltre consegnare la banca dati in chiaro su archivi con tracciati leggibili da programmi di gestione databases di pubblico dominio (es. microsoft access, microsoft excel, etc.), completa e documentata.

101.3 - Gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione e prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Il Concessionario deve provvedere annualmente, alla iscrizione degli utenti presso il servizio mensa. Il periodo in cui devono essere effettuate le iscrizioni sarà annualmente indicato dal Concedente.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale del Concessionario provvederà alla registrazione delle presenze degli alunni, compila gli appositi fogli (stampati dal sistema con i nominativi dei bambini componenti la classe con a fianco i codici a barre che li identificano) indicando i bambini presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco. Completato il lavoro, provvede alla lettura dei codici degli assenti /presenti mediante l'apposito scanner CCD ed infine trasmette i dati di propria competenza al computer centrale.

Art. 102 - Competenze del Concedente

Del sistema sopradescritto restano in carico del Concedente le seguenti fasi:

- eventuali esenzioni o rateizzazioni (disposte dal Servizio Sociale)

Art. 103 - Competenze del Concessionario

Compete al Concessionario:

- creazione, modifica e gestione dell'Anagrafica dell'utenza autorizzata all'utilizzo del servizio di ristorazione scolastica sul sistema informatico utilizzato, previa predisposizione dello strumento informatico che ne permetta l'inserimento nel sistema.
- calcolo della tariffa agevolata sulla base della dichiarazione ISEE presentata dall'utente e relativa comunicazione al Concessionario
- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- l'acquisto e l'installazione di un PC presso ciascun centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo. Tale PC dovrà inoltre essere dotato di un programma di posta elettronica che consenta scambi di comunicazione con l'utenza e con il Concedente;
- la gestione e l'aggiornamento della banca dati, l'effettuazione delle "promozioni" ossia del passaggio alla classe successiva degli alunni ogni inizio anno scolastico;
- stampa dei report fogli presenze;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'invio delle lettere di sollecito, mezzo R/R, in caso di mancato pagamento del pasto;
- il Concessionario dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi, sia del software del PC, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Concedente e a far eseguire celermente gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

TITOLO XIX

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.104 – Verbale di consegna dei locali e inventario

Il Concedente, mediante un estratto dell'inventario generale effettuato per quantità totale di ciascuna tipologia di beni, dà in consegna al Concessionario, le cucine ove saranno prodotti i pasti ed i refettori ove i pasti saranno somministrati. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali. Le funzioni di depositario competono al soggetto responsabile individuato dal Presidente o Amministratore della società concessionaria che ne risponde nei confronti dell'agente contabile interno consegnatario principale dei beni mobili e immobili del Comune (Responsabile del servizio patrimonio dell'Ente). Il suddetto depositario ha l'obbligo di tenere un estratto dell'inventario che comprende tutti i beni di proprietà comunale in dotazione alla sede di servizio cui è preposto.

Eventuali variazioni della consistenza dei beni dovrà essere repentinamente comunicata al consegnatario comunale di cui sopra. In ogni caso la cancellazione dagli inventari dei beni mobili fuori uso, perdite, deterioramenti, cessioni o altri motivi, è disposta secondo le procedure previste dall'art. 3, commi 6 e 7,

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

del vigente regolamento per la disciplina dell'esercizio delle funzioni degli agenti contabili interni e denaro e a materia.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenileria 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.

Durante il periodo di gestione il Concessionario 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 del Concedente.

Art.105 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dal Concedente al Concessionario devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario, 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.

Art.106 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario

Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utenileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso le cucine e presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

Le manutenzioni dei locali devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'art. 27 della L.R. 12/2005 e dall'allegato n° 5 del 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);

- gli obblighi di cui al DM 37/2008 per gestori impianti gas ed impianti elettrici;

- l'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa in materia (DPR 26.08.1993 n. 412 modificato ed integrato dal DPR 21.12.1999 n. 551), limitatamente all'esercizio alla manutenzione dell'impianto termico ed alle verifiche periodiche;

- le verifiche periodiche in materia di antincendio e la gestione del relativo libretto antincendio.

Il Concedente 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 dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie*" (allegato n.5) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il Concessionario 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 al Concedente prima dell'inizio del servizio.

Il Concedente deve inoltre essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui il Concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art.107 - Verifica periodica dei locali di produzione

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

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Concessionario e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.108 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare al Concedente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati al Concedente 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, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.109 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora il Concessionario non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Concedente in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.110 - Stipulazione del contratto

Il Concessionario 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 dal Concedente.

Nel caso in cui il Concessionario 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 del Concedente, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Bareggio.

Art.111 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto il Concedente accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dal Concessionario.

Art.112 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Concedente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario 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 del Concessionario 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, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività del Concessionario;
- c) impiego di personale non dipendente del Concessionario;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine affidate al Concessionario;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore Tecnico;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che il Concedente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- p) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- q) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata realizzazione delle varianti offerte in sede di gara;

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

Art.113 - Disdetta del contratto da parte del Concessionario

Qualora il Concessionario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Concedente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al Concessionario per eventuali investimenti messi in atto di sua iniziativa per lo svolgimento del contratto.

Art.114 - Domicilio legale

Il Concessionario, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede del Comune di Bareggio.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato del Concessionario dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare del Concessionario stesso.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.115 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. Il Concessionario ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (trasporti, manutenzioni, pulizie). Il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dal Concedente prima che inizi il servizio. I pagamenti saranno effettuati dal Concessionario al subappaltatore nel rispetto delle vigenti normative in materia.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art.116 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano 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.117 - 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.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

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

ALLEGATO n. 1 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

INDICE

TABELLE FOOD	5
CONDIZIONI GENERALI	5
REQUISITI QUALITATIVI	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	8
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	9
PRODOTTI CARNEI	10
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	10
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	11
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	11
CONIGLIO FRESCO	11
POLLO FRESCO REFRIGERATO	12
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	13
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO.....	13
SALUMI	14
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	14
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.....	14
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	15
PANCETTA.....	15
SPECK ALTO ADIGE IGP.....	15
FESA DI TACCHINO ARROSTO	16
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	17
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	17
YOGURT	17
BURRO	17
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	18
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	18
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	18
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	19
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)	19
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	19
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	20
RICOTTA	20
OVOPRODOTTI	21
UOVA FRESCHE.....	21
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	21
PRODOTTI ITTICI	22
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	22
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI.....	23
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	24
FRUTTA FRESCA	24
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	24
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	25
PATATE	26
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	26
UVA SULTANINA	26
SPEZIE E CONDIMENTI.....	27
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....	27

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

ZUCCHERO	27
SALE FINE – GROSSO	27
OLI DI OLIVA E DI SEMI	28
ACETO	28
SCATOLAME	29
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	29
VERDURE AL NATURALE	29
OLIVE IN SALAMOIA	29
CAPPERI SOTTO SALE	30
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	30
PESTO ALLA GENOVESE.....	30
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	31
FARINA BIANCA	31
FARINE DIVERSE	31
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	32
PASTA ALL’UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	32
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	32
ALTRE PASTE.....	33
RISO.....	33
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	33
GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA	34
PANE FRESCO	34
GRISSINI STIRATI ALL’ACQUA/CONDITI.....	34
PANE GRATTUGIATO.....	35
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE.....	35
BISCOTTI.....	35
CRACKERS E TARALLI	36
ALTRI PRODOTTI	37
INFUSI.....	37
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO	37
DESSERT PRONTI UHT.....	37
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA.....	38
PUREA DI FRUTTA.....	38
MIELE	38
GELATI	39
CIOCCOLATO BARRETTA.....	39
BEVANDE.....	40
ACQUA MINERALE NATURALE	40
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA.....	40
PRODOTTI DIETETICI.....	41
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	41
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	41
PRODOTTI GLUTINATI	42
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	42
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	42
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....	43
PRODOTTI IPOSODICI	43
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT	43
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA	44
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....	44
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO	44

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

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	45
LATTE E YOGURT DI SOIA	45
CREME PER LA PRIMA INFANZIA	45
SEITAN	46
TOFU	46
PRODOTTI A BASE DI SOIA	46
TABELLE NON FOOD	48
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE.....	48
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	48
VASSOIO NEUTRO	48
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	48
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE	48
STOVIGLIE IN PLASTICA	48
POSATE IN PLASTICA	49
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	49
STOVIGLIE IN CERAMICA	49
STOVIGLIE IN VETRO	49
BICCHIERI DURALEX.....	49
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	49
TOVAGLIAME DI CARTA	50
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA.....	50
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	50
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	50

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

**SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI**

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'ideale 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

Il 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.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

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

- **Frutta:** *tre volte la settimana*, alternando le tipologie;
- **Verdure:** *tre volte la settimana*;
- **Legumi e cereali:** *sempre*, quando presenti in menu;
- **Yogurt:** *sempre*, quando presente in menu.

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

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

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: 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

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 2 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, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, ecc.

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: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

AGNELLO E CAPRETTO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

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:

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- 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 forcilla, 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:

- *Tacchino 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 in cassetta
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg
 - devono essere privi di testa e collo
 - 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
- *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:

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Tipologie richieste:

- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", 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
- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

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 max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto

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%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

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:

- prodotto intero (non preaffettato)
- indicativamente:
 - pancetta tesa
 - pancetta tesa affumicata
 - pancetta arrotolata decotennata
 - pancetta coppata

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci 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

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento 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 PET

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- 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”
- 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

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

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°0,5 meq/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

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%
- mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 60 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni
- scamorza / scamorza affumicata
- pecorino
- caciocavallo
- 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 devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina

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%
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- 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%
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- umidità: < 35 % +/-3%
- grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua
- devono avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”
 - 18 - 24 mesi se “da grattugia”
- umidità: < 31 % +/-3%
- grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Tipologie richieste:

- taleggio DOP: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%
- quartiolo
- tomini stagionati
- pecorino
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- brie: grasso: < 50 % +/-3%
- gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte 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 di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera da 1 o 1,5 kg

OVOPRODOTTI

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 ombatura, 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

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
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

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

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 a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- 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 centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda
- *Prodotti impanati*: devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. 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 interi eviscerati*: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, dentice, salmone
- *Pesci filetti*: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Crostacei sgusciati*: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
- *Cefalopodi*: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Molluschi bivalvi*: cozze, vongole
- *Altri preparati*:
 - bastoncini impanati

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:

- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico
- non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- salmone, tonno, pesce spada
- intero, preaffettato o ritagli

Confezionamento:

- confezionamento in buste di polietilene sottovuoto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- 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; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- 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
- esenti 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 o biette, biette erbetto, spinaci, cavoli cappucci e 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 PET

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- 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 impaccata, 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 del prodotto scongelato 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
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- 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
- mais
- 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

PATATE

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 germogliazione 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:

Bintye 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/o impiombate

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 o sacchetti PET

UVA SULTANINA

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

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

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, bacche di ginepro, curry, misto di spezie
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale 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

Confezionamento:

- zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg
- zucchero semolato bustine monodose
- 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 1g circa
- sale iodato: confezioni da 200g - 1 kg e monoporzione da 1g circa
- sale iposodico: confezioni da 100g 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 o PET 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:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (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.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET

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 – 3 kg – 5kg tetrapack da 1 kg.
- bag in box da 10 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 devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

Confezionamento:

- latta 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 di lavorazione
- 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

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

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

PESTO ALLA GENOVESE

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 o PET

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%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- confezioni da 1kg – 5kg

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:

- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

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 le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - 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 i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1 kg – 5 kg

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

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

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg

ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pizzoccheri

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

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

Confezionamento:

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- 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)
- 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, cereali misti, cous cous

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate: min. 65%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale 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
 - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g
- confezionato a fette

Confezionamento:

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

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
- non devono contenere olio di palma

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzionata

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere olio di palma

Tipologie richieste:

- formati da 1kg – 5kg

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non devono contenere olio di palma

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova
- pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- 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
- non devono contenere olio di palma
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- biscotti secchi
- biscotti frollini
- amaretti

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multi porzione

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 e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti 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 da 25g - 50g – 100g

ALTRI PRODOTTI

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- bustine monodose

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- cubetti da 25 grammi
- bustine monodose e pluridose

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono 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

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- 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, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti o presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET da 1kg – 5kg

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione C.E.;
- 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
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte 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:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti da 500g - 1 kg

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale
- deve 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
- sorbetto, ghiacciolo

Confezionamento:

- confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere 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
- confezione barretta di cioccolato extrafondente

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- 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 (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- il prodotto 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
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- il prodotto 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'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono 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'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSODICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- confezione monoporzione

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, 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 le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) 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
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'ideale solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere privi di conservanti
- devono essere sterilizzati

Tipologie richieste:

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
 - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), 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, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
 - formaggi

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- 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

LATTE E YOGURT DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte 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
- deve essere privo di OGM

Confezionamento:

- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- yogurt: confezioni monoporzione da 125g

CREME PER LA PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- deve essere prodotto con farina di riso 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 tapioca
- crema di semolino
- crema multicereali

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

SEITAN

Requisiti qualitativi:

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

TOFU

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco delicato
- tofu fresco secco
- tofu in salamoia.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- hamburger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

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

**SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI**

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.

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.

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 IN 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
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE IN 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

Piatto 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 acuminate 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 (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- 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
- Tovagiette: 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).



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

ALLEGATO n. 2 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

Comune di BAREGGIO
Asilo Nido comunale

MENU INVERNALE – Anno scolastico 2015-2016

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Grana Padano Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Risotto alla parmigiana Pollo al forno Finocchi lessi Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta margherita</i>	Passato di verdure con pasta Platessa impanata Patate al forno Pane Frutta fresca <i>Merenda: banana</i>	Pasta con broccoli Arrostato di tacchino Piselli Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Pasta e lenticchie Polpette di verdure Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
SECONDA SETTIMANA	Risotto con piselli Frittata con formaggio Spinaci Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pasta con zucchine Scaloppine di petto di pollo Cavolfiori Pane Frutta Fresca <i>Merenda: banana</i>	Pizza Margherita Bresaola Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Riso e prezzemolo Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Pastina Vitello alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>
TERZA SETTIMANA	Risotto allo zafferano Crescenza Spinaci Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di lonza Carote Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Pasta e legumi Crocchette di patate Finocchi Pane Frutta fresca <i>Merenda: banana</i>	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Piselli Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pasta al pesto Platessa al forno Patate Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
QUARTA SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pomodoro Prosciutto cotto Carote lesse Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pastina Polpette di pesce Erbette Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta Margherita</i>	Lasagne al ragù Patate e fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: Latte e biscotti</i>	Minestrone di riso Arrostato di vitello al forno Cavolfiore Pane Frutta fresca <i>Merenda: banana</i>	Pizza Margherita Bresaola Finocchi lessi Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>

Comune di BAREGGIO
Asilo Nido comunale

MENU ESTIVO – Anno scolastico 2014-2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA	Risotto allo zafferano Grana Padano pomodori Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Pasta e piselli Polpette di ricotta e spinaci Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Riso e prezzemolo Cotoletta di lonza Patate al forno Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Pasta olio e Parmigiano Reggiano Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pizza Margherita Bresaola Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
SECONDA SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pasta integrale con zucchine Arrosto di tacchino Pomodori Pane Frutta Fresca <i>Merenda: gelato</i>	Lasagne al ragù Patate e fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>	Risotto con asparagi Pollo al forno Carote gratinate Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Passato di verdura con pasta Crocchette di pesce Tris di verdure lesse Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
TERZA SETTIMANA	Pasta al ragù Prosciutto cotto Melone Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Passato di verdura con orzo Platessa al forno Pomodori Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Risotto al pomodoro Primo sale Zucchine al forno Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Pasta al pesto Polpette di pesce al forno Carote e mais Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Pizza Margherita Bresaola Biete erbette Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
QUARTA SETTIMANA	Risotto con zucchine Frittata con verdure Piselli Pane Frutta fresca <i>Merenda: latte e biscotti</i>	Pasta integrale al pomodoro Polpette di manzo Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>	Pasta e legumi Crocchette di patate Pomodori Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta di mele</i>	Pasta alle melanzane Bocconcini di tacchino impanati Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Pasta all'ortolana Merluzzo pomodoro e olive Patate lesse Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>

Comune di BAREGGIO
Scuole Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado

MENU INVERNALE – Anno scolastico 2015-2016

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA	Pasta e lenticchie rosse Grana Padano Fagiolini Pane Budino <i>Merenda: focaccia</i>	Pasta con broccoli Cotoletta di lonza al forno Purè di patate Pane Frutta fresca <i>Merenda: crackers e succo di frutta</i>	Risotto alla parmigiana Polpettone di vitello Erbette Pane Frutta fresca <i>Merenda: budino</i>	Lasagne al ragù Mozzarella Insalata Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Passato di verdura con riso Nuggets di merluzzo Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta Margherita</i>
SECONDA SETTIMANA	Pizza Margherita Affettato di tacchino Finocchi crudi Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Pasta integrale al pesto Bocconcini di pollo impanati Spinaci saltati Pane Frutta Fresca <i>Merenda: pane e confettura</i>	Pasta e ceci Robiola / ricotta Tris di verdure gratinate Pane Torta <i>Merenda: crackers e succo</i>	Risotto alla zucca Arrosto di vitello al forno Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta variegata al cacao</i>	Pasta olio extravergine e Parmigiano Platessa impanata Insalata mista (carote, mais e olive) Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>
TERZA SETTIMANA	Gnocchetti sardi al ragù Bocconcini di mozzarella Erbette saltate Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>	Minestrone con riso Arrosto di tacchino al forno Cavolo cappuccio in insalata Pane Frutta fresca <i>Merenda: crackers e succo di frutta</i>	Ravioli di carne al pomodoro Frittata con zucchie e formaggio Carote gratinate Pane Frutta fresca <i>Merenda: the e biscotti</i>	Riso e prezzemolo Polpette di vitello in umido Purè di patate Pane Frutta fresca <i>Merenda: budino</i>	Pasta integrale al pesto Bocconcini di spada gratinati Insalata Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta alle mele</i>
QUARTA SETTIMANA	Pizza Margherita Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Risotto allo zafferano Cosce di pollo al forno Spinaci salati Pane Frutta fresca <i>Merenda: pane e cioccolato</i>	Pasta e fagioli Crocchette di patate al forno Insalata verde Pane Gelato <i>Merenda: the e torta</i>	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di tacchino Piselli in umido Pane Frutta fresca <i>Merenda: crackers e succo di frutta</i>	Pasta olio extravergine e Parmigiano Merluzzo gratinato Patate lesse Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>

Comune di BAREGGIO
Scuole Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado

MENU ESTIVO – Anno scolastico 2014-2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Grana Padano Pomodori Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta Margherita</i>	Minestrone di riso Bocconcini di pollo impanati Zucchine gratinate Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Pasta integrale al pomodoro e basilico Crocchette di legumi Insalata verde con mais Pane Frutta fresca <i>Merenda: macedonia di frutta fresca</i>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista con carote e olive Pane Gelato <i>Merenda: pane e confettura</i>	Risotto alla parmigiana Merluzzo capperi e olive Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>
SECONDA SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata con zucchine Piselli brasati Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>	Pasta alla sorrentina Polpettone di vitello Carote julienne Pane Frutta Fresca <i>Merenda: pane e cioccolato</i>	Risotto allo zafferano Crescenza Patate al forno Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Passato di verdure con pasta Arista agli aromi Insalata verde con zucchine julienne, olive e mais Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta variegata</i>	Pasta olio extravergine e Parmigiano Halibut gratinato Pomodori Pane Frutta fresca <i>Merenda: budino</i>
TERZA SETTIMANA	Pasta con crema di lenticchie rosse Provola dolce IGP Insalata mista con carote Pane Frutta fresca <i>Merenda: focaccia</i>	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino impanati Spinaci saltati Pane Frutta fresca <i>Merenda: torta</i>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Pomodori Pane Gelato <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Riso e prezzemolo Polpette di manzo in umido Patate al vapore Pane Frutta fresca <i>Merenda: macedonia di frutta fresca</i>	Pasta al pesto Nuggets di merluzzo al forno Carote julienne e mais Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>
QUARTA SETTIMANA	Pasta alle zucchine Tacchino affettato Erbette filanti Pane Frutta fresca <i>Merenda: budino</i>	Risotto allo zafferano Arrosto di vitello al forno Carote julienne Pane Frutta fresca <i>Merenda: pane e cioccolato</i>	Lasagne al ragù 30 g mozzarella Fagiolini Pane Frutta fresca <i>Merenda: yogurt alla frutta</i>	Minestra d'orzo Cotoletta di lonza Insalata verde con carote e zucchine julienne, mais e olive Pane Frutta fresca <i>Merenda: gelato</i>	Pasta olio extravergine e Parmigiano Platessa impanata Pomodori Pane gelato <i>Merenda: crackers e succo</i>



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

ALLEGATO n. 3 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

ASILI NIDO - Lattanti

GRAMMATURE

<p>Latte di formula</p> <p><i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i></p> <p>Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca</p> <p>Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello)</p> <p>oppure</p> <p>Omogeneizzato di carne</p> <p>Olio extravergine d'oliva</p> <p>Grana padano</p> <p>Frutta fresca frullata (mela o pera)</p>	<p><i>Fino a 6 mesi</i></p> <p>200 g</p> <p>Carote q.b.</p> <p>Zucchine q.b.</p> <p>Patate 100 g</p> <p>25 g</p> <p>30 g</p> <p>50 g</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>200 g</p>
<p><i>Pappa del pranzo:</i></p> <p>Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca o multicereali</p> <p><i>Oppure:</i></p> <p>Semolino di grano o pastina</p> <p>Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio)</i> - <i>Omogeneizzato di carne</i> - <i>Pesce bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi</i> - <i>Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi</i> - <i>Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella)</i> - <i>Uovo (solo tuorlo) a partire dai nove mesi</i> <p>Olio extravergine d'oliva</p> <p>Grana padano / parmigiano reggiano grattugiati</p> <p>Frutta frullata (mela, pera, banana)</p> <p><i>Oppure:</i></p> <p>Omogeneizzato di frutta</p>	<p><i>Dai 7 ai 12 mesi</i></p> <p>Carote q.b.</p> <p>Zucchine q. b.</p> <p>Patate 150 g</p> <p>30 g</p> <p>30 g</p> <p>40 g</p> <p>50 g</p> <p>70 g</p> <p>30 g</p> <p>30 g</p> <p>Nr. 1</p> <p>4 g</p> <p>4 g</p> <p>100 g</p> <p>80 g</p>

Merenda:	
Latte di proseguimento	150 – 200 g
Latte fresco intero diluito 2/3 con	150 – 200 g
biscotti	15 g
Yogurt al naturale con	125 g
biscotti	15 g
Frutta frullata con	150 g
biscotti	15 g

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti.
- Per i bambini fino ai 12 mesi, l'applicazione del menù previsto potrà subire variazioni individuali in funzione del periodo di inserimento dei diversi alimenti. Tali variazioni, concordate dalle educatrici con i genitori, saranno opportunamente segnalate al personale di cucina.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa alla pastina ed al semolino dovranno essere preparati crema di cereali e/o crema di mais e tapioca.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa all'uovo ed al pesce dovranno essere forniti gli omogeneizzati.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.

**ASILI NIDO –
SCUOLE DELL’INFANZIA –
SCUOLE PRIMARIE –
SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

PRIMI PIATTI.....	8
Besciamella – 100 g	8
Pasta burro e parmigiano.....	8
Pasta olio e parmigiano	8
Pasta aglio e olio	8
Pasta agli aromi.....	8
Pasta al pomodoro.....	8
Pasta alla sorrentina	9
Pasta con olive e scamorza.....	9
Pasta al pesto.....	9
Pasta pomodoro e pesto.....	9
Pasta al ragù di carne	9
Pasta al ragù di verdure	10
Pasta al ragù di verdure e legumi	10
Pasta allo zafferano	10
Pasta prosciutto e zafferano	10
Pasta zucchine e zafferano	11
Pasta carote e zafferano.....	11
Pasta al prosciutto	11
Pasta prosciutto e piselli.....	11
Pasta con ricotta	11
Pasta con pomodoro e ricotta	12
Pasta aurora	12
Pasta ai legumi	12
Pasta con zucchine	12
Pasta alla zucca	12
Pasta alle melanzane	13
Pasta alla Norma	13
Pasta ai broccoli	13
Pasta e patate.....	13
Pasta e lenticchie.....	13
Pasta e ceci	14
Pasta ai formaggi.....	14
Pasta alla marinara	14
Pasta alla carbonara.....	14
Pasta all’amatriciana	15
Pasta pomodoro e tonno	15
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno	15
Pasta al sugo di noci.....	15
Pasta alla tirolese.....	15
Risotto allo zafferano	16
Risotto alla parmigiana	16
Risotto alle verdure	16

Risotto al pomodoro.....	16
Risotto ai formaggi.....	17
Risotto alla salsiccia.....	17
Risotto alla zucca.....	17
Risotto alle zucchine.....	17
Risotto ai piselli.....	18
Risotto agli asparagi.....	18
Risotto ai carciofi.....	18
Risotto al radicchio.....	18
Risotto ai porri.....	18
Risotto ricotta e spinaci.....	19
Risotto ai funghi.....	19
Risotto alla marinara.....	19
Risotto alle seppie.....	19
Riso all'inglese.....	19
Riso alla cantonese.....	20
Insalata di riso/pasta.....	20
Insalata di riso/pasta alle verdure.....	20
Pasta fredda.....	20
Pasta fredda con tonno.....	21
Brodo di verdure.....	21
Brodo di carne.....	21
Pastina in brodo.....	21
Riso e prezzemolo.....	22
Pasta in brodo con piselli.....	22
Minestrone di riso/pasta.....	22
Minestrone di verdure.....	22
Minestra di orzo/farro.....	23
Passato di fagioli con pasta.....	23
Passato di legumi con crostini.....	23
Crema di carote con crostini.....	23
Crema di patate con crostini.....	24
Stracciatella in brodo.....	24
Tortellini/ravioli al pomodoro.....	24
Tortellini/ravioli in brodo.....	24
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia.....	24
Tortellini/ravioli di magro panna e piselli.....	25
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto.....	25
Gnocchi al pomodoro.....	25
Gnocchi al pesto.....	25
Gnocchi al ragù di carne.....	25
Gnocchi ai formaggi.....	26
Gnocchi alla romana.....	26
Lasagne alla bolognese.....	26
Lasagne alla genovese.....	26
Pasta pasticciata.....	27
Pasta al forno vegetariana.....	27
Pizzoccheri.....	27
Pizza margherita.....	27
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	27
SECONDI PIATTI.....	28
Arrosto di lonza.....	28

Arrosto di lonza alle mele	28
Arrosto di manzo/vitello/tacchino.....	28
Vitello alle verdure.....	28
Brasato/spezzatino di manzo o vitello	28
Ragù di manzo / Bruscit.....	29
Spezzatino di tacchino/pollo	29
Straccetti di pollo alla salvia	29
Pasticcio di manzo/pollo e patate.....	29
Bollito di manzo con salsa verde	29
Hamburger al forno.....	30
Polpette al forno	30
Polpette al pomodoro	30
Polpettone/polpette con verdure.....	30
Bocconcini al forno.....	30
Bocconcini di pollo impanati	31
Fettina di manzo/tacchino alla piastra.....	31
Fettina di lonza alla piastra	31
Spiedini alla piastra.....	31
Scaloppina al forno	31
Scaloppina alla pizzaiola.....	32
Scaloppina al limone.....	32
Scaloppina al vino bianco	32
Cotoletta di manzo/tacchino al forno.....	32
Cotoletta di lonza al forno.....	32
Coscia di pollo al forno.....	33
Pollo al limone	33
Pollo al rosmarino	33
Pollo stufato	33
Pollo alla cacciatora	33
Involtini alla valdostana	33
Uova sode.....	34
Uova strapazzate	34
Uova strapazzate al pomodoro.....	34
Frittata	34
Frittata con zucchine	34
Frittata con verdure	34
Frittata con erbette	35
Frittata con prosciutto	35
Frittata con formaggio.....	35
Frittata con patate e ricotta.....	35
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio.....	36
Tortino di patate	36
Tortino di ricotta e spinaci	36
Tortino di formaggio.....	36
Tortino di verdure	36
Torta salata.....	37
Crocchette di patate.....	37
Crocchette di patate e formaggio	37
Crocchette di patate e prosciutto.....	37
Polpette di legumi	37
Verdure ripiene di magro	38
Platessa/sogliola impanata	38

Platessa/sogliola gratinata	38
Platessa/sogliola al forno	38
Platessa/sogliola alla pizzaiola.....	38
Platessa/sogliola alla mugnaia	39
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato.....	39
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno	39
Merluzzo/nasello alla pizzaiola.....	39
Halibut al forno	39
Cernia alla livornese.....	40
Polpette di pesce.....	40
Bastoncini di merluzzo al forno	40
Tonno/sgombro all’olio di oliva	40
Prosciutto cotto	40
Prosciutto crudo	40
Prosciutto crudo e melone.....	40
Bresaola.....	40
Formaggi	40
Mozzarella.....	40
Crescenza	41
Grana Padano – Parmigiano reggiano.....	41
Grana e noci	41
Insalata caprese	41
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio	41
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta	41
CONTORNI.....	42
Verdure in pinzimonio	42
Pomodori in insalata.....	42
Insalata verde/rossa	42
Insalata verde/rossa con olive	42
Insalata mista.....	42
Verza in insalata.....	42
Carote julienne	43
Carote al vapore/al forno/saltate	43
Finocchi crudi	43
Finocchi al forno/saltati	43
Finocchi gratinati	43
Cavolfiori al forno/saltati	43
Cavolfiori gratinati	43
Zucchine trifolate	44
Fagiolini al vapore	44
Patate al forno	44
Purè di patate.....	44
Patate prezzemolate.....	44
Spinaci brasati	44
Erbette e grana	44
Broccoli al forno/saltati.....	45
Biete all’agro.....	45
Piselli all’olio	45
Ceci all’olio.....	45
Polenta.....	45
PANE	46
Pane comune, integrale o ai cereali.....	46

BEVANDE.....	46
Acqua naturale	46
FRUTTA / DESSERT.....	46
Frutta fresca di stagione	46
Succo di frutta	46
Macedonia di frutta fresca.....	46
Yogurt	46
Gelato	46
Budino UHT.....	46
MERENDE	47
Frullato di frutta fresca e biscotti	47
Crostata di frutta.....	47
Crostata di confettura	47
Focaccia salata	47
Focaccia dolce.....	47
Pane e confettura.....	47
Succo di frutta e biscotti.....	47
Latte e biscotti.....	47
Latte e cereali	48
Pane e frutta	Error! Bookmark not defined.
The con fette biscottate e miele/confettura	48

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

PRIMI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Besciamella – 100 g					
Latte intero UHT	cc				200
Farina bianca	g				20
Burro	g				20
Noce moscata	g				q.b.
Sale	g				q.b.
Pasta burro e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Burro	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta olio e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aglio e olio					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione, peperoncino	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta agli aromi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Salvia, rosmarino	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta alla sorrentina					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Capperi sotto sale	g	5	6	8	10
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con olive e scamorza					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Scamorza	g	10	12	15	20
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pesto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e pesto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Pesto	g	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di carne					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Reale di bovino refrigerato macinato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta al ragù di verdure					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	60	80
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di verdure e legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	10	15	20	25
Legumi	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta allo zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Prosciutto cotto	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta zucchine e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta carote e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote	g	10	15	18	20
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al prosciutto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	10	10	15	20
Piselli	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta con pomodoro e ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	25	30	35
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aurora					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Latte parzialmente scremato	g	20	30	35	40
Farina bianca 00	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti, ceci e lenticchie secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con zucchine					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla zucca					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucca	g	50	70	80	100
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta alle melanzane					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Melanzane	g	10	10	20	30
Pomodori pelati	g	20	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla Norma					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Melanzane	g	20	30	35	40
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Ricotta	g	10	15	20	25
Basilico	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai broccoli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Broccoletti	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e patate					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Patate	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e lenticchie					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Lenticchie secche	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta e ceci					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Ceci secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai formaggi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Mozzarella	g	10	10	12	15
Emmenthal	g	3	5	7	10
Asiago o Latteria	g	3	5	7	7
Latte parzialmente scremato UHT	g	10	10	10	10
Burro	g	3	4	5	6
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla marinara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	10	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgucciati surgelati	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aglio	g	0.1	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla carbonara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Pancetta tesa	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Cipolla	g	10	15	20	25
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta all'amatriciana					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Pancetta tesa	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Capperi sotto sale	g	3	5	8	10
Olive nere	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al sugo di noci					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Noci gherigli	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla tirolese					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Cipolla	g	10	15	20	25
Funghi	g	10	10	12	15
Speck	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto allo zafferano					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla parmigiana					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	3	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle verdure					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Fagiolini surgelati	g	3	5	10	15
Carote	g	3	5	10	15
Piselli surgelati	g	3	5	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ai formaggi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Formaggi (italico, emmental, fontal)	g	20	30	35	40
Latte intero UHT	g	10	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla salsiccia					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Salsiccia	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla zucca					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucca	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle zucchine					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucchine	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ai piselli					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Piselli	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto agli asparagi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Asparagi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai carciofi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Cuori di carciofo	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al radicchio					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Radicchio	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai porri					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Porri	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ricotta e spinaci					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Ricotta	g	15	20	25	30
Spinaci	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai funghi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Funghi secchi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla marinara					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Merluzzo	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle seppie					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppie congelate	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso all'inglese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Riso alla cantonese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Uovo	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	10	10	12	15
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Carote julienne	g	10	10	10	15
Mais	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta alle verdure					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Zucchine	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Pomodori	g	15	20	25	30
Mais	g	4	6	8	10
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta fredda					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	20	25	30	35
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta fredda con tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	15	18	20	25
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di verdure					
Acqua	g	130	200	250	300
Patate	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Sedano	g	10	10	15	15
Zucchine	g	5	8	10	12
Cipolle	g	5	8	10	12
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di carne					
Acqua	g	130	200	250	300
Pollo intero refrigerato	g	15	20	25	30
Reale o punta di bovino adulto	g	10	10	15	20
Patate	g	10	10	15	18
Carote	g	5	8	10	12
Sedano	g	4	6	8	10
Cipolle	g	4	6	8	10
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pastina in brodo					
Pastina di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Riso e prezzemolo					
Riso parboiled	g	20	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta in brodo con piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	20	25	30	40
Prosciutto cotto a dadini	g	10	15	20	20
Cipolla	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di riso/pasta					
Riso parboiled/ pasta di semola di grano duro	g	20	20/30	30/40	40/50
Verdure miste: carote,cipolle,basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	10	10	10	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di verdure					
Verdure miste surgelate	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Minestra di orzo/farro					
Farro decorticato / orzo perlato	g	20	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	g	15	20	30	40
Patate	g	20	25	35	45
Carota	g	10	15	20	25
Cipolla	g	5	8	10	12
Sedano	g	5	8	10	12
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di fagioli con pasta					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti secchi	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di legumi con crostini					
Fagioli borlotti secchi	g	10	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	10	15	20
Fave surgelate	g	10	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	10	15	20
Patate	g	15	20	30	40
Carota	g	10	10	15	20
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Crema di carote con crostini					
Carote	g	30	40	50	60
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Crema di patate con crostini					
Patate	g	40	60	70	80
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Stracciatella in brodo					
Uovo	g	20	30	40	50
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Pane grattugiato	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli al pomodoro					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli in brodo					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	15	20
Salvia	g	0.1	0.1	0.1	0.1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Tortellini/ravioli di magro panna e piselli					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Piselli	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto a dadini	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pomodoro					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Carote, sedano e cipolle	g	10	10	15	15
Basilico	g	0,1	0,1	0,1	0,1
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pesto					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pesto	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù di carne					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	g	10	15	20	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Gnocchi ai formaggi					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Formaggi (fontal, Emmental, italico)	g	15	20	25	30
Gorgonzola	g	15	20	25	30
Latte	ml	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	12	15
Farina	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana					
Semolino	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Pomodori pelati	g	20	35	40	45
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla bolognese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	30	40	45	50
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla genovese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Pesto	g	20	25	30	35
Besciamella	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta pasticciata					
Pasta di semola di grano duro	sg	50	70	80	90
Mozzarella	sg	15	15	20	25
Ragù di carne	sg	20	30	35	40
Prosciutto cotto	sg	15	20	25	30
Besciamella	sg	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	sg	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	sg	5	8	10	12
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al forno vegetariana					
Pasta di semola di grano duro	sg	50	70	80	90
Mozzarella	sg	15	15	20	25
Carote, sedano, cipolle	sg	10	15	20	25
Zucchine	sg	15	20	25	30
Melanzane	sg	15	20	25	30
Besciamella	sg	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	sg	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	sg	5	8	10	12
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizzoccheri					
Pizzoccheri	sg	50	70	80	90
Fontal	sg	15	20	25	30
Patate	sg	20	30	35	40
Cavolo verza	sg	20	30	35	40
Cipolla	sg	10	10	12	15
Burro	sg	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	sg	5	8	10	12
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza margherita					
Pasta per pizza	sg	100	120	150	200
Mozzarella	sg	30	40	50	60
Pomodori pelati	sg	35	50	60	70
Olio extravergine di oliva	sg	4	6	8	10
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	sg	60	75	90	110
Prosciutto cotto	sg	30	40	50	60
Formaggio Edamer	sg	30	40	50	60

SECONDI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria adulti</i>
Arrosto di lonza					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di lonza alle mele					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Mele	g	70	110	120	130
Brodo vegetale	ml	80	130	140	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di manzo/vitello/tacchino					
Fesa o reale di manzo o vitello/ fesa di tacchino refrigerato	g	70	100	110	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello alle verdure					
Fesa di vitello refrigerata	g	70	100	110	120
Fagiolini	g	20	30	35	40
Patate	g	40	60	70	80
Carote	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi		0.10	0.10	0.10	0.10
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brasato/spezzatino di manzo o vitello					
Fesa o reale di manzo o vitello refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Ragù di manzo / Bruscit					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di tacchino/pollo					
Fesa di tacchino/petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Straccetti di pollo alla salvia					
Petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasticcio di manzo/pollo e patate					
Fesa di bovino adulto/Petto di pollo refrigerato	g	70	90	100	110
Patate	g	70	90	100	110
Pomodori pelati	g	40	50	60	60
Carote, sedano, cipolle	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Alloro	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bollito di manzo con salsa verde					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	75	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Patate	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salsa verde	g	10	10	15	20
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Hamburger al forno					
Reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al pomodoro					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	6
Farina bianca 00	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettone/polpette con verdure					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Patate	g	15	20	25	30
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	20	25
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aglio	g	0.5	0.5	0.5	0,5
Rosmarino	g	0.5	0,5	0,5	0,5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Bocconcini di pollo impanati					
Petto di pollo refrigerato	0g	70	100	110	120
Uovo pastorizzato	0g	15	20	20	20
Pane grattugiato	0g	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	0g	3	4	5	6
Aromi	0g	0.5	0.5	0.5	1
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di manzo/tacchino alla piastra					
Fesa di bovino adulto / tacchino refrigerata	0g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di lonza alla piastra					
Lonza di suino refrigerata	0g	60	80	90	100
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spiedini alla piastra					
Fesa di bovino adulto refrigerata	0g	20	30	35	40
Fesa di tacchino refrigerata	0g	20	30	35	40
Petto di pollo refrigerato	0g	20	30	35	40
Peperoni	0g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	0g	60	80	90	100
Farina bianca	0g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	0g	3	4	5	6
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Scaloppina alla pizzaiola					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Pomodori pelati	g	20	30	30	40
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al limone					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al vino bianco					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Vino bianco	ml	20	30	40	50
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di manzo/tacchino al forno					
Fesa di bovino adulto/tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di lonza al forno					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Coscia di pollo al forno					
Coscia di pollo (peso con osso) refrigerata	g	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia, aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al limone					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al rosmarino					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Rosmarino	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo stufato					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Brodo di verdura	ml	50	70	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo alla cacciatora					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Vino rosso	ml	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Involtini alla valdostana					
Fesa di vitellone refrigerata	g	60	90	100	110
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Fontina	g	10	15	20	25
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Uova sode					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate al pomodoro					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Latte intero pastorizzato	g	5	7	8	9
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con zucchine					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Cipolla	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con verdure					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Carota	g	10	10	12	15
Cipolla	g	10	10	12	15
Sedano	g	10	10	12	15
Zucchine	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	10	10
Prezzemolo tritato	g	3	5	5	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	10
Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Frittata con erbette					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Erbette	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con prosciutto					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con formaggio					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Caciotta	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con patate e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Patate	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con erbette e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Erbette	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Edamer	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di patate					
Patate	g	100	120	150	200
Prosciutto cotto	g	20	25	30	40
Mozzarella	g	20	25	30	40
Uovo pastorizzato	g	10	10	10	10
Parmigiano reggiano	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di ricotta e spinaci					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di formaggio					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Formaggio edamer	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di verdure					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Carote	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	15	15	20	25
Erbette surgelate	g	10	15	20	30
Uova pastorizzate	g	10	10	15	20
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Farina bianca 00	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Torta salata					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	30	35	40	50
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate					
Patate	g	80	100	120	150
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate e formaggio					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Mozzarella	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate e prosciutto					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di legumi					
Legumi misti secchi	g	15	20	25	30
Patate	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	8	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Verdure ripiene di magro					
Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni	g				150
Ricotta	g				50
Pane grattugiato	g				15
Uovo intero pastorizzato	g				10
Prezzemolo	g				q.b.
Olio extravergine di oliva	g				8
Sale	g				q.b.
Platessa/sogliola impanata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola gratinata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola al forno					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola alla pizzaiola					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olive nere denocciolate	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Origano	g	1	1	1	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Platessa/sogliola alla mugnaia					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Farina 00	g	5	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	5	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello alla pizzaiola					
Filetto di merluzzo/nasello surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Olive nere snocciolate	g	10	10	12	15
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Halibut al forno					
Filetto di halibut surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Cernia alla livornese					
Filetto di cernia surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Capperi sotto sale	g	5	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce					
Filetto di merluzzo/nasello/platessa	g	30	40	50	60
Patate	g	60	80	100	120
Carote	g	5	7	8	10
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Pane grattugiato	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di merluzzo al forno					
Cuore di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	3	5	7	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tonno/sgombro all'olio di oliva					
	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto					
	g	40	60	70	80
Prosciutto crudo					
	g	40	50	60	70
Prosciutto crudo e melone					
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Melone	fette	1	2	2	3
Bresaola					
	g	40	50	60	70
Formaggi					
	g	40	50	60	70
Mozzarella					
	g	60	60	90	120

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Crescenza	g	60	60	90	120
Grana Padano – Parmigiano reggiano	g	40	50	60	70
Grana e noci					
Grana padano	g	40	50	60	70
Noci sgusciate	g	10	15	18	20
Insalata caprese					
Mozzarella	g	40	60	70	80
Pomodori	g	55	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	20	30	35	40
Ricotta	g	20	30	35	40

CONTORNI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Verdure in pinzimonio					
Carote	g	25	30	40	50
Finocchi	g	25	30	40	50
Sedano	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata					
Pomodori	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa con olive					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olive verdi/nere	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista					
Insalata verde	g	15	20	25	30
Carote	g	10	10	15	20
Finocchi o pomodori	g	10	10	15	20
Cavolo cappuccio	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verza in insalata					
Verza	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Carote julienne					
Carote	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	3	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al vapore/al forno/saltate					
Carote	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi crudi					
Finocchi	g	50	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi al forno/saltati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi gratinati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori al forno/saltati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori gratinati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Zucchine trifolate					
Zucchine	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini al vapore					
Fagiolini surgelati	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno					
Patate	g	120	150	200	250
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate					
Patate	g	80	110	150	180
Latte parzialmente scremato	g	10	15	20	30
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Burro	g	5	7	10	15
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate prezzemolate					
Patate	g	80	100	150	170
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo tritato	g	5	7	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci brasati					
Spinaci surgelati	g	80	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette e grana					
Erbette surgelate	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Grana padano	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Broccoli al forno/saltati					
Broccoli	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biete all'agro					
Biete coste	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli all'olio					
Piselli surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ceci all'olio					
Ceci	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polenta					
Farina di mais	g	80	110	130	150
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

PANE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Pane comune, integrale o ai cereali	g	40	50	60	60

BEVANDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Acqua naturale	ml	500	500	500	500

FRUTTA / DESSERT		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frutta fresca di stagione	g	100	150	150	150
Succo di frutta	ml	125	125	125	125
Macedonia di frutta fresca					
Frutta di stagione	g	80	100	120	150
Zucchero	g	4	5	6	8
Succo di limone/arancia	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Yogurt	g	125	125	125	125
Gelato	g	50	50	50	50
Budino UHT	g	120	120	120	120

MERENDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frullato di frutta fresca e biscotti					
Frutta di stagione	g	100	120		
Latte	g	80	100		
Biscotti	ml	15	20		
Crostata di frutta					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Frutta fresca	g	30	40		
Crostata di confettura					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Confettura	g	15	20		
Focaccia salata					
Pasta di pane	g	60	80		
Olio extravergine d'oliva	g	4	5		
Sale	g	q.b.	q.b.		
Focaccia dolce					
Pasta di pane	g	60	80		
Burro	g	4	5		
Zucchero	g	6	8		
Pane e confettura					
Pane	g	40	50		
Confettura	g	15	20		
Succo di frutta e biscotti					
Succo di frutta	ml	125	125		
Biscotti	g	15	20		
Latte e biscotti					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Biscotti	g	15	20		

Latte e cereali					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Cereali tipo corn flakes	g	20	30		
The con fette biscottate e miele/confettura					
The deteinato	ml	q.b.	q.b.		
Zucchero	G	5	6		
Fette biscottate	G	20	30		
Miele / confettura	g	15	20		

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 gr.) con prosciutto cotto (40 gr.);
- n. 1 panino (60 gr.) con formaggio fresco (50 gr.);
- frutta fresca (150 gr.);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml.);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 gr.) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc.).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- Per i bambini di età superiore ai 12 mesi tutti i secondi piatti ed i contorni dovranno essere inviati alla sala già privati di eventuali ossa o lisce e opportunamente tagliati o sminuzzati.

Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura

PESO COTTO CORRISPONDENTE A 100 g DI ALIMENTO CRUDO, PARTE EDIBILE

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
Cipolle	73	

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci	Aguglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Tacchino (petto)***	72
Frattaglie	Cuore (bovino)*	56
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)*	64
	Milza (bovino)*	77
	Rene (bovino)*	64
Pesci	Aguglia*	63
	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75
	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o maccarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno (trance)**	74
Trota**	73	
Pesci surgelati	Cernia**	80
	Dentice**	75
	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
	Spigola**	76
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

* *Griglia*

** *Forno a gas*

*** *Forno microonde*

Fonte: Cra Nut (ex Inran)



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

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

ALLEGATO n. 4 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

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, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

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

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall’OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo. In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

INDICE

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA E OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. PRODOTTI SURGELATI
16. AMBIENTE DI LAVORO

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3. MIELE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Miele	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

6. PASTE ALIMENTARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alla carne fresca di pollame	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.00		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

10. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e latti fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Yogurt e latti fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente sul guscio Assente nel tuorlo	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991
Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti marianti acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso....

MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca e semi conserve	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5

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

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Conservas vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4,5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conservas vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

15. PRODOTTI SURGELATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Surgelati carne	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Escherichia coli	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati carne	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati pesce	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Staphilococcus aureus	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Anaerobi solfito riduttori	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati pesce	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Coliformi totali	≤ 3.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

16. AMBIENTE DI LAVORO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3		INAIL-2010
Igiene aria	Muffe	< 500ufc/m3		INAIL-2010
Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2		AMIAT-2008
Superfici	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008
Superfici	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Utensili	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
Utensili	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2		IZSUM-2004
Utensili	Escherichia coli	< 1ufc/cm2		AMIAT-2008
Utensili	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

ALLEGATO n. 5 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE
PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

ART. 1 – CONSERVAZIONE DERRATE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti,
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- E' necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo di garantire alle materie prime condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più prossima.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET"
- Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È opportuno in questo caso conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato tutto, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è opportuno conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Carni, verdure, salumi, formaggi, prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurvi recipienti caldi.

- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalle confezioni originali devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. É opportuno in questo caso conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

ART. 2 – PREPARAZIONE E COTTURA

- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carne bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura, al confezionamento, al porzionamento, al condimento e alla distribuzione, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario, che costituiscono un serbatoio di germi e infestanti.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati /congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Le frittiture devono essere realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici (consentito solo per il servizio di Self-Service aziendale); in questo caso l'olio delle friggitrici dovrà essere cambiato giornalmente.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La macinatura di carne, pesce, prosciutto e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE
PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

- 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 fino a 1 cm)
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti e brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura fino al raggiungimento di una temperatura al cuore < 4°C) e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati in cella frigorifera. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.
- Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare Parmigiano Reggiano.
- E' vietata ogni forma di riciclo.
- E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- E' vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- E' vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.

ART. 3 – PREPARAZIONE DI DERRATE, SEMILAVORATE E PASTI CRUDI

Per derrate semilavorate si intendono gli alimenti che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, porzionamento) e sono pronte al consumo immediato, previo operazione di condimento e porzionamento, per i prodotti da consumare crudi.

- Le derrate semilavorate dovranno essere consegnate alle diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- Il mantenimento del pane nel periodo antecedente la distribuzione alle scuole deve avvenire in luogo interno.
- La preparazione di derrate semilavorate dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
- Il confezionamento delle derrate semilavorate dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche

ART. 4 – TRASPORTO PASTI

- Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti) (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.
- E' vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- Le merende refrigerate (es. latte, yogurt, ecc.) dovranno essere trasportate esclusivamente in contenitori isotermici adeguati al mantenimento delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome e cognome scuola e tipologia di pasto.
- Le diete speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici separati dai rimanenti pasti.
- E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

ART. 5 – DISTRIBUZIONE DI PASTI E DIETE

- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente la propria ditta.
- Le porte e le finestre prive di retine antiinsetti dovranno rimanere chiuse.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
- Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- Distribuire ai commensali facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere inserito direttamente nelle gastronorm di servizio nella totalità della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche.
- I contorni dovranno essere conditi presso il terminale di distribuzione, ad eccezione di quelli cotti al forno o brasati.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà, all'occorrenza e in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.

ART. 6 – SANIFICAZIONE

- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- I servizi igienici e spogliatoi, annessi ai locali di produzione devono essere tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20010 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1 - Fax 02/902.83.82

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

ALLEGATO n. 6 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Novembre 2015

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.

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 Stazione Appaltante. 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 Stazione Appaltante 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.

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.

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
	PORTASCOPINO		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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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 cassette 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 brasiere</i>	Sm
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere</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	

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

N°	MACCHINE SELF-SERVICE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	CARRELLI SERVIZIO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
2)	ELEMENTO BAGNOMARIA	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
3)	SCORRIVASSOIO	<i>Guide piano d'appoggio</i>	A
4)	SOLLEVATORE SCALDA PIATTI	<i>Meccanismo di sollevamento</i>	T
		<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
5)	TAVOLO PER CONDIMENTI	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
6)	TRAMOGGIA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
7)	VETRINA REFRIGERATA	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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		

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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
	<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A	
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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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)	TERMOSIGILLATRIC E	<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

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

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			

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

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

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.

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

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

<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)	

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)	

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

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 valvoline 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

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 termoigrometriche 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

<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:	
• 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

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 fornire 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 provvisoriale, 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, sbracciati 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.

- 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 siliconici 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).

- 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 rompigitto 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 stabili 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.

ALLEGATO C	PREZZI MEDI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI CONVENZIONALI
-------------------	--

Procedura aperta, svolta con modalità telematica, per l'aggiudicazione della gara "affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti del comune di Bareggio".

CIG - 646599430C

TIPOLOGIA DERRATE	Unità di misura	Prezzi medi prodotti biologici in €.	Prezzi medi prodotti convenzionali in €.
--------------------------	-----------------	--------------------------------------	--

ORTICOLI FRESCHI			
Aglio secco	kg	3,55	2,60
Bietola a costa	kg	1,20	0,92
Carote alla rinfusa	kg	1,20	0,60
Cavoli diverse varietà	kg	1,16	0,83
Cetrioli	kg	1,57	1,31
Cicoria catalogna	kg	1,32	0,95
Cipolle bianche/rosse/dorate	kg	0,86	0,60
Finocchi	kg	1,65	1,00
Indivia scarola	kg	1,63	1,20
Lattughe nelle diverse varietà	kg	1,74	1,08
Melanzane	kg	1,59	0,70
Meloni retati e gialletti	kg	1,61	0,83
Patate pasta bianca/gialla	kg	0,83	0,55
Peperoni	kg	2,13	1,45
Pomodori nelle diverse varietà	kg	2,21	1,70
Porri	kg	1,73	1,15
Radicchio diverse varietà	kg	1,61	1,23
Sedano verde	kg	1,72	0,90
Zucchine	kg	1,77	0,80
Zucca gialla nelle diverse varietà	kg	1,46	0,80

FRUTTA FRESCA/ESSICATA			
Albicocche	kg	2,15	1,60
Arance nelle diverse varietà	kg	1,49	0,95
Ciliegie	kg	3,65	2,25
Clementine	kg	1,70	1,50
Banane	kg	1,88	1,05
Fragole	kg	4,15	2,10
Limoni	kg	1,40	1,00
Mandarini	kg	1,75	1,36
Mele nelle diverse varietà	kg	1,71	1,03
Pesche nelle diverse varietà	kg	1,58	1,05
Noci in guscio	kg	5,50	1,19
Pere nelle diverse varietà	kg	1,80	0,90
Kiwi	kg	1,98	1,60

Pompelmi	kg	1,40	1,15
Susine nelle diverse varietà	kg	1,97	1,30
Uva da tavola	kg	2,09	1,28

ORTAGGI SURGELATI

Carote disco o cubetti	kg	1,54	0,92
Fagiolini	kg	1,65	1,13
Minestrone 12 verdure	kg	1,62	1,13
Spinaci	kg	1,51	1,03
Patate cubetti	kg	1,44	1,03
Piselli fini	kg	1,71	1,34
Zucchine disco	kg	1,57	1,13

LEGUMI E CERALI

Ceci	kg	1,58	1,26
Farro decorticato	kg	2,67	2,18
Lenticchie	kg	1,74	1,42
Fagioli secchi	kg	1,69	1,50
Piselli secchi spezzati	Kg	1,37	1,11
Orzo perlato	kg	1,71	1,06
Riso	kg	1,62	0,02

LATTICINI E DERIVATI

Burro	kg	5,08	3,97
Crescenza e altri formaggi molli freschi	kg	7,41	5,87
Fontina	kg	9,15	6,79
Latte fresco	l	1,43	1,00
Latte UHT	l	0,88	0,60
Mozzarella	kg	6,04	4,71
Parmigiano Reggiano	kg	11,38	10,07
Ricotta vaccina	kg	6,10	4,42
Yogurt intero, alla frutta	kg	6,25	4,57

CARNI ROSSE/BIANCHE

Scamone di bovino adulto	kg	9,42	7,24
Polpa di bovino adulto	kg	9,09	6,63
Fesa di bovino adulto	kg	9,97	7,26
Noce di bovino adulto	kg	10,77	7,37
Sottofesa di bovino adulto	kg	8,41	6,50
Fesa di tacchina intera	kg	9,30	5,71
Coscia di tacchina	kg	5,67	3,62
Lonza di suino	kg	8,49	6,65
Braciola di suino con osso	kg	7,33	4,91
Petto di pollo intero	kg	8,30	5,23
Cosce, fusi, sovracosce di pollo	kg	5,76	3,88

SALUMI

Prosciutto cotto	kg	10,72	8,66
------------------	----	-------	------

Prosciutto crudo	kg	14,88	11,23
Salame	kg	9,54	8,34

UOVA E DERIVATI

Uova cat.A	pz	0,17	0,12
Misto uovo pastorizzato	kg	3,39	2,14

PASTA

Pasta di grano duro	kg	1,16	0,91
Pastina per brodo	kg	1,29	1,10
Pasta all'uovo	kg	1,68	1,26
Gnocchi di patate	kg	3,49	1,88
Pasta per pizza	kg	1,50	1,26

PRODOTTI DA FORNO

Fagottino di frutta	kg	10,76	6,11
Frollini vaniglia, cioccolato	kg	10,06	6,28
Fette biscottate	kg	3,36	2,29
Galette di riso	kg	11,35	6,25

PANE/FARINE

Pane comune	kg	1,80	1,45
Farina bianca "0"	kg	1,03	0,78
Farina polenta	kg	1,34	0,99

CONSERVE, CONFETTURE, SUCCHI DI FRUTTA, MIELE, BEVANDE

Pomodori pelati	Kg	0,76	0,65
Passata di pomodoro	kg	0,73	0,63
Composta di frutta	kg	7,04	4,57
Marmellata di agrumi	kg	6,21	4,54
Miele	kg	7,40	4,31
Succo di frutta	l	2,30	1,84
Latte di riso, avena, soia	l	1,50	1,00
Zucchero canna integrale	kg	1,90	1,40

CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva	l	5,46	4,13
Olio semi di girasole	l	2,83	1,44
Aceto	l	1,87	1,31
Pesto alla genovese	kg	14,00	8,43