

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI GIUSSANO (MB) E MARIANO COMENSE (CO) E ALTRE UTENZE**

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI .....	4
Art. 1 - Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 - Durata dell'appalto .....	5
Art. 3 - Tipologia e dimensione dell'utenza .....	5
Art. 4 - Preparazione pasti per altri enti pubblici.....	7
Art. 5 - Importo dell'appalto .....	7
Art. 6 - Prezzo pasto - ammortamento centro produzione pasti - revisione prezzi .....	7
6.1 revisione del prezzo.....	8
Art. 7 - Pagamento dei corrispettivi .....	8
7.1 - Pagamenti.....	8
Art. 8 - Gestione informatizzata: iscrizioni on line, prenotazione pasti e corrispettivi del servizio .....	8
8.1 - Prenotazione giornaliera pasti nei plessi scolastici.....	8
8.2 - Pagamento dei corrispettivi da parte degli utenti.....	8
8.3 - Solleciti di pagamento .....	9
Art. 9 - Centro cottura di emergenza.....	9
Art. 10 - Assicurazioni .....	10
Art. 11 - Subappalto .....	10
Art. 12 - Cessione dei crediti.....	10
Art. 13 - Caratteristiche del servizio .....	10
Art. 14 - Calendario di erogazione del servizio: .....	14
Art. 15 - Prenotazione dei pasti .....	14
Art. 16 - Interruzione del servizio .....	15
TITOLO II - ONERI CONTRATTUALI .....	15
Art. 17 - Licenze e autorizzazioni .....	15
Art. 18 - Migliorie contrattuali .....	16
TITOLO III - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	16
Art. 19 - Oneri e obbligazioni .....	16
TITOLO IV - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	17
Art. 20 - Disposizioni generali relative al personale .....	17
Art. 21 - Organico .....	17
Art. 22 - Rapporto di lavoro - Clausola sociale.....	17
Art. 23 - Variazione e reintegri del personale dell'Appaltatore .....	18
Art. 24 - Personale addetto alla preparazione dei pasti .....	18
Art. 25 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti.....	18
Art. 26 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	18
Art. 27 - Responsabile e referenti del servizio.....	19
Art. 28 - Norme comportamentali del personale .....	19

Art. 29 - Vestiario .....	19
Art. 30 - Igiene personale.....	20
Art. 31 - Addestramento, formazione e informazione.....	20
TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E DEI MATERIALI DI CONSUMO .....	20
Art. 32 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari .....	20
Art. 33 - Prodotti biologici, DOP e IGP, a ridotto impatto ambientale, equosolidali .....	22
Art. 34 - Mancata fornitura di prodotti biologici e/o DOP/IGP .....	22
Art. 35 - Fornitura documentazione per contributi CE .....	23
TITOLO VI - MENU.....	23
Art. 36 - Articolazione dei Menù.....	23
Art. 37 - Struttura dei menu .....	23
Art. 38 - Diete speciali e/o diete alternative e/o diete in bianco .....	24
Art. 39 - Integrazione del menù in occasione di Festività.....	25
Art. 40 - Variazione dei menu .....	25
Art. 41 - Quantità degli ingredienti .....	26
Art. 42 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	26
Art. 43 - Allergeni .....	26
TITOLO VII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E MODALITÀ OPERATIVE .....	26
Art. 44 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori .....	26
Art. 45 - Norme per una corretta igiene della produzione e modalità operative.....	27
Art. 46 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti .....	27
Art. 47 - Conservazione dei campioni dei pasti .....	27
Art. 48 - Divieto di riciclo.....	27
TITOLO VIII - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI .....	27
Art. 49 - Modalità di confezionamento e conservazione dei pasti durante il trasporto .....	27
Art. 50 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto.....	28
Art. 51 - Mezzi di trasporto.....	28
Art. 52 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti .....	29
Art. 53 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo.....	29
Art. 54 - Norme e modalità per la somministrazione .....	29
TITOLO IX - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI .....	29
Art. 55 - Norme per la pulizia e sanificazione.....	29
Art. 56 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e modalità di utilizzo .....	30
Art. 57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	30
Art. 58 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi .....	30
Art. 59 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	31
Art. 60 - Raccolta e gestione rifiuti .....	31
Art. 61 - Disinfestazione e derattizzazione .....	31
TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	31
Art. 62 - Norme in materia di sicurezza .....	31
Art. 63 - Impiego di energia .....	31
Art. 64 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	32

Art. 65 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti .....	32
Art. 66 - Piano di evacuazione .....	32
TITOLO XI - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE .....	32
Art. 67 - Consegna locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi.....	32
Art. 68 - Modifiche o trasformazioni ai locali e agli impianti .....	32
Art. 69 - Manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli immobili, arredi e impianti .....	33
Art. 70 - Manutenzione straordinaria delle strutture, degli arredi e degli impianti .....	34
Art. 71 - Sostituzione di stoviglie, bicchieri, posate e fornitura di materiale a perdere.....	34
Art. 72 - Consegna degli immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti .....	34
Art. 73 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili .....	34
Art. 74 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti .....	35
Art. 75 - Divieto di variazione della destinazione d'uso .....	35
Art. 76 - Richiesta di nuove attrezzature ed esecuzione opere di adeguamento refettori .....	35
TITOLO XII - INFORMAZIONE E EDUCAZIONE ALIMENTARE .....	35
Art. 77 - Informazione, educazione e cultura alimentare .....	35
Art. 78 - Customer satisfaction .....	36
Art. 79 - Recupero delle eccedenze .....	36
TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' .....	36
Art. 80 - Disposizioni generali .....	36
Art. 81 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze .....	36
Art. 82 - Controlli da parte del Committente .....	37
Art. 83 - Contenuti dei controlli effettuati dal Committente .....	37
Art. 84 - Controlli presso il fornitore .....	38
Art. 85 - Effetti del controllo .....	38
Art. 86 - Blocco delle derrate .....	38
Art. 87 - Rilevamento corpi estranei o anomalie nei pasti .....	38
Art. 88 - Responsabilità dell'Appaltatore in caso di danno .....	38
Art. 89 - Contestazioni .....	39
Art. 90 - Inadempienze e penalità .....	39
TITOLO XIV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	41
Art. 91 - Risoluzione del contratto .....	41
TITOLO XV - NORME FINALI.....	42
Art. 92 - Trattamento dei dati personali .....	42
Art. 93 - Richiamo delle norme di legge .....	42
Art. 94 - Allegati.....	42

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- a) l'affidamento della gestione del servizio di refezione delle scuole, dei dipendenti comunali e dei pasti a domicilio per anziani e disabili del Comune di Giussano;
- b) l'affidamento della gestione del servizio di refezione delle scuole del Comune di Mariano Comense;

I Comuni di Giussano e Mariano Comense hanno disciplinato i reciproci rapporti con una convenzione sottoscritta in data 10 maggio 2016, in forza della quale il Comune di Giussano esperisce la procedura concorsuale anche per il Comune di Mariano Comense.

La natura e la tipologia dei servizi di refezione risultano dal presente Capitolato Speciale e dai suoi allegati che costituiscono parte integrante dello stesso.

Nello specifico, le attività oggetto del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte sono:

- 1) La produzione dei pasti in legume fresco-caldo per tutte le utenze, incluse quelle con dieta speciale (vedi art. 38) (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, presso il centro cottura di via Massimo d'Azeglio a Giussano;
- 2) Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume misto in multirazione dal Centro Cottura del Committente, la consegna dei pasti presso i locali di consumo (refettori scolastici e Centri Estivi se attivati), la somministrazione agli utenti delle scuole indicate all'art. 3;
- 3) Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume fresco-caldo in contenitori individuali monoporzione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio, dal Centro Cottura del Committente al domicilio degli utenti;
- 4) La fornitura dei condimenti (olio extravergine di oliva, aceto, sale, limoni freschi) da utilizzare nei refettori ;
- 5) La fornitura di merende (prodotti da forno confezionati singolarmente, budini UHT, succhi di frutta in tetrabrik da 200 ml) per le scuole dell'infanzia e i centri estivi (se attivati);
- 6) La fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso per le utenze scolastiche; di tovaglioli e posate monouso per i pasti a domicilio; di materiale monouso (stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli) per i centri estivi (se attivati);
- 7) Il lavaggio delle stoviglie o la fornitura di materiale a perdere secondo le modalità specificate nelle tabelle di cui all'art. 13;
- 8) La sostituzione per il Comune di Giussano di tutti i piatti e bicchieri in melamina ora presenti con altrettanti sempre in melamina, mentre per il Comune di Mariano Comense la sostituzione di tutti i piatti e bicchieri in melamina ora presenti con piatti in ceramica e bicchieri in vetro;
- 9) La fornitura degli utensili per la distribuzione (vassei, pinze, mestoli, palette, oliere e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione);
- 10) L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici e lo sbarazzo alla fine della somministrazione dei pasti;
- 11) La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche e dei centri estivi (se attivati);
- 12) Il ritiro e la successiva sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 13) la fornitura di prodotti detergenti, disinfettanti, disincrostanti, e di tutto il materiale e attrezzature necessari a un efficace e efficiente sanificazione di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 14) l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- 15) l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura, dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, infissi e zanzariere, nonché delle aree esterne di pertinenza;
- 16) l'esecuzione di interventi di lotta agli infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione) del centro cottura, dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza quali dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata ed i relativi report, in copia, dovranno essere inviati al Committente;
- 17) la fornitura di lavastoviglie, cappa, e l'esecuzione di opere di adeguamento in modo da permettere il lavaggio delle stoviglie, posate, bicchieri, gastronom nelle scuole primarie "Don Beretta" di Robbiano, "Ada Negri" di Paina e "San Filippo Neri" di Birone, come meglio precisato all'art. 76;

- 18) la manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Produzione Pasti;
- 19) la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e arredi dei centri di ristorazione comprese eventuali sostituzioni e/o integrazioni che si rendano necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio e solo ordinaria per i locali;
- 20) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta secondo la disciplina vigente nei due Comuni;
- 21) la gestione informatizzata delle prenotazioni giornaliere del servizio di ristorazione scolastica;
- 22) la gestione informatizzata dei pagamenti da parte degli utenti dei corrispettivi dovuti dalle famiglie degli alunni, come dettagliato all'art. 8, compresi i rapporti contrattuali con i punti accreditati per i pagamenti;
- 23) la predisposizione e stampa per tutti gli utenti del servizio della Carta del Servizio, con le modalità da concordare con il Referente comunale del servizio;
- 24) La predisposizione e stampa del menù estivo e invernale per gli utenti della ristorazione scolastica, dei pasti a domicilio (menù diete normali, menù personalizzati, menù speciali).

I beni forniti dall'Appaltatore *ex novo* o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il Centro cottura, i refettori e i locali di servizio, alla scadenza contrattuale resteranno di proprietà del Committente, ad eccezione dei contenitori dei pasti isotermici individuali.

## Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto di gestione del servizio di ristorazione ha la durata di anni 4 (quattro) e mesi 8 (otto) a decorrere dal 1° gennaio 2017 sino al 31 agosto 2021.

Se alla scadenza naturale del contratto i Comuni di Giussano e Mariano Comense non avranno ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'Appaltatore è obbligato a continuare la gestione del servizio stesso per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

## Art. 3 - Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza del Comune di Giussano, ad oggi, è composta:

1. dai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia statale "Piccole Tracce" compresa la sezione che si attiva nel periodo estivo;
2. dagli alunni frequentanti le scuole primarie "G. Piola" (Giussano capoluogo), "San Filippo Neri" (Frazione Birone), "A. Negri" (Frazione Paina), "Don R. Beretta" (Frazione Robbiano);
3. dagli alunni della scuola secondaria di primo grado "A. da Giussano" (Giussano capoluogo);
4. dai dipendenti comunali;
5. dagli anziani e disabili che usufruiscono di pasti a domicilio.

L'utenza del Comune di Mariano Comense, ad oggi, è composta:

1. dai bambini frequentanti le scuole dell'infanzia statali "Montessori", "Garibaldi" e di Via Parini;
2. dagli alunni frequentanti le scuole primarie "IV Novembre", "Del Curto" e "Don Milani";

Sono destinatari del servizio anche gli insegnanti statali e il personale che svolge compiti educativi e di assistenza agli utenti indicati più sopra per incarico dei Comuni di Giussano e Mariano Comense oltre ad eventuali altri soggetti autorizzati dai Comuni stessi.

La dimensione media dell'utenza del Comune di Giussano, considerata come valore di riferimento, è di 168.500 (centosessantottomilacinquecento) pasti annui per i primi due anni e di 174.000 (centosettantaquattromila) pasti annui per il restante periodo dell'appalto, la dimensione media dell'utenza del Comune di Mariano Comense è di 198.500 (centonovantottomilacinquecento) pasti annui come indicato nelle seguenti tabelle:

COMUNE DI GIUSSANO - RIEPILOGO PASTI RISTORAZIONE - PERIODO LUGLIO 2015/GIUGNO 2016

SCUOLE (inclusi pasti insegnanti)	lug.	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	febb.	mar.	apr	mag	giu.	TOT.
INFANZIA													
Piccole Tracce - Via D'Azeglio 64	0	0	2.102	3.138	3.179	2.164	2.578	2.700	2.857	2.939	3.269	2.381	<b>27.307</b>
PRIMARIE													
G. Piola - Via D'Azeglio 41	0	0	3.374	6.185	6.188	4.146	4.924	5.505	5.429	5.579	6.201	850	<b>48.381</b>
Don Beretta - Via Longoni 4	0	0	2.605	4.532	4.509	3.009	3.414	4.100	3.980	3.784	4.513	591	<b>35.037</b>
A. Negri - Via Zara 16	0	0	2.615	4.547	4.609	3.024	3.549	4.012	4.056	3.794	4.641	563	<b>35.410</b>
San F. Neri - Via San F. Neri 32	0	0	1.039	1.959	1.946	1.324	1.551	1.652	1.741	1.651	1.966	277	<b>15.106</b>
Totale													<b>133.934</b>
SECONDARIA 1° GRADO													
A. da Giussano - P.le A. Moro 5	0	0	78	106	139	80	92	121	113	91	133	30	<b>983</b>
SCUOLA INFANZIA ESTIVA	675	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>675</b>
DIPENDENTI COMUNALI	347	22	505	548	530	409	462	513	610	534	519	455	<b>5.454</b>
PASTI DOMICILIARI	551	501	526	535	465	449	420	417	419	414	408	337	<b>5.442</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.573</b>	<b>523</b>	<b>12.844</b>	<b>21.550</b>	<b>21.565</b>	<b>14.605</b>	<b>16.990</b>	<b>19.020</b>	<b>19.205</b>	<b>18.786</b>	<b>21.650</b>	<b>5.484</b>	<b>173.795</b>

COMUNE DI MARIANO COMENSE - RIEPILOGO PASTI RISTORAZIONE - PERIODO LUGLIO 2015/GIUGNO 2016

SCUOLE (inclusi pasti insegnanti)	lug.	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	febb.	mar.	apr	mag	giu.	TOT.
INFANZIA													
G. GARIBALDI - Via Trotti 12	0	0	2.146	3.184	3.021	2.018	2.398	2.506	2.634	2.917	3.324	2.616	<b>26.764</b>
S. D'ACQUISTO - Via Parini 18	0	0	1.771	2.615	2.328	1.649	1.890	2.091	2.303	2.364	2.677	2.278	<b>21.966</b>
M. MONTESSORI - Via S. Ambrogio 38	0	0	2.180	2.740	2.302	1.726	2.125	2.377	2.403	2.701	2.888	2.252	<b>23.694</b>
DON CARLO PEREGO - Via Don Carlo Perego 11	0	0	2.066	2.861	2.409	1.759	2.138	2.215	2.397	2.511	2.547	2.151	<b>23.054</b>
Totale	0	0	8.163	11.400	10.060	7.152	8.551	9.189	9.737	10.493	11.436	9.297	<b>95.478</b>
PRIMARIE													
IV NOVEMBRE - Via P. Trotti 10	0	0	1.975	5.415	4.997	3.408	4.104	4.564	4.423	4.670	4.919	927	<b>39.402</b>
DANTE ALIGHIERI - Via dei Vivai 12	0	0	1.570	4.309	3.914	2.708	3.235	3.499	3.656	3.508	4.190	703	<b>31.292</b>
G. DEL CURTO - Via S. Ambrogio 41	0	0	820	2.133	1.804	1.219	1.479	1.714	1.631	1.511	1.929	332	<b>14.572</b>
DON MILANI - Via Bellini 4	0	0	1.017	2.654	2.219	1.507	1.613	2.127	1.981	2.070	2.239	412	<b>17.839</b>
Totale	0	0	5.382	14.511	12.934	8.842	10.431	11.904	11.691	11.759	13.277	2.374	<b>103.105</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13.545</b>	<b>25.911</b>	<b>22.994</b>	<b>15.994</b>	<b>18.982</b>	<b>21.093</b>	<b>21.428</b>	<b>22.252</b>	<b>24.713</b>	<b>11.671</b>	<b>198.583</b>

I dati forniti nelle tabelle fanno riferimento alla attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo indicativo, cioè forniti al solo scopo di descrivere le caratteristiche fondamentali del servizio; resta, quindi, inteso che variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni degli Istituti scolastici autonomi dei Comuni di Giussano e Mariano Comense, tali da modificare i dati, sia quantitativamente sia qualitativamente, non possono costituire motivo di alcuna pretesa da parte dell'Appaltatore.

#### Art. 4 - Preparazione pasti per altri enti pubblici

L'Appaltatore può assumere altri contratti per la fornitura del servizio, previa autorizzazione del Comune di Giussano, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del Centro cottura.

Per la produzione dei suddetti pasti in favore di altri Enti, l'appaltatore è tenuto a corrispondere al Comune di Giussano un corrispettivo (*royalty*) pari ad € 0,35 per ogni pasto prodotto.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- l'Appaltatore, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- l'Appaltatore dovrà dotare a proprie spese il Centro Cottura di eventuale personale e attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Giussano e Mariano Comense.

#### Art. 5 - Importo dell'appalto

L'importo complessivo del contratto di affidamento della gestione del servizio di ristorazione per le scuole dei Comuni di Giussano e Mariano Comense e altre utenze, al lordo dell'eventuale ribasso offerto, ammonta a € 7.772.998,50 (euro settemilionisettescentosettantadue milanovecentonovantotto/50) esclusa I.V.A. da prevedersi nella misura prevista dalle leggi vigenti comprensivo della quota di € 17.273,33.(euro diciassettemiladuecentosettantatre/33) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale importo è calcolato:

- per il Comune di Giussano sulla fornitura complessiva di 801.000 (ottocentunmila) pasti ad un prezzo/pasto di € 4,50 (euro quattrovirgolacinquantacinquecentesimi) I.V.A. esclusa di cui € 0,01.= per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per la durata contrattuale di quattro anni e otto mesi;
- per il Comune di Mariano Comense sulla fornitura complessiva di 926.333 (novecentoventiseimilatrecentotrentatre) pasti ad un prezzo/pasto di 4,50 (euro quattrovirgolacinquantacinquecentesimi) I.V.A. esclusa di cui € 0,01.= per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per la durata contrattuale di quattro anni e otto mesi.

#### Art. 6 - Prezzo pasto - ammortamento centro produzione pasti - revisione prezzi

Il prezzo del pasto, indipendentemente dal tipo di utenza servita (bambini scuole dell'infanzia, alunni primarie, secondarie di primo grado, dipendenti comunali, pasti a domicilio, ecc.) e di servizio effettuato (compresi quelli saltuari o per occasioni particolari, nonché eventuali cestini da viaggio per pasto freddo completo, in caso ad es. di gite scolastiche), è da intendersi unico per entrambe le Amministrazioni Comunali (Giussano e Mariano Comense) in relazione a quanto previsto dal precedente art. 4. Tale prezzo unico è formulato dall'Appaltatore in base a calcoli di propria convenienza e a suo totale rischio, restando fisso e invariabile, indifferentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che esso non abbia tenuto presente, per tutta la durata del contratto, fatte salve le condizioni previste per la revisione del prezzo più oltre riportate.

Nella quota legata ai costi di gestione riferita sia al Comune di Giussano che al Comune di Mariano Comense sono compresi, a titolo esemplificativo: costo delle risorse umane adibite alla produzione e somministrazione dei pasti e addette al trasporto dei pasti veicolati (comprensivo dell'ammortamento automezzi); costi delle derrate alimentari; costi energetici; costi per pulizia e sicurezza; costi per l'autocontrollo igienico e la sicurezza alimentare; costi per la manutenzione straordinaria e ordinaria del centro produzione pasti (compresi impianti, attrezzature, arredi) ed ordinaria per le attrezzature fisse e mobili dei centri di ristorazione; imposte e tasse.

## 6.1 revisione del prezzo

Il prezzo del pasto rimane invariato per il primo anno scolastico dalla data di inizio del contratto; trascorso il predetto periodo l'Appaltatore può presentare richiesta di revisione del prezzo, limitatamente alla componente del costo-pasto connesso alla sola gestione e senza alcun effetto retroattivo.

Ai fini della revisione del prezzo si fa riferimento ai dati rilevati dall'ISTAT e precisamente all'indice generale nazionale dei prezzi al consumo riferito alle famiglie di operai e impiegati.

## Art. 7 - Pagamento dei corrispettivi

I Comuni di Giussano e Mariano Comense, per quanto di propria competenza, corrispondono all'Appaltatore il corrispettivo con riferimento al prezzo unico unitario del pasto definito in sede di offerta al netto della quota a carico delle famiglie degli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica che sarà versato dalle famiglie stesse direttamente all'appaltatore. Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dai Comuni di Giussano e Mariano Comense tutti gli oneri derivanti all'Appaltatore per l'assunzione della gestione complessiva dei servizi così come descritti e/o prescritti dal presente Capitolato, nonché tutto quanto connesso al funzionamento del Centro Cottura e dei terminali di consumo.

### 7.1 - Pagamenti

L'Appaltatore presenta al Responsabile del servizio interessato, all'inizio di ogni mese, le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente per gli insegnanti di ogni singolo plesso scolastico, per i dipendenti e per i pasti a domicilio del Comune di Giussano, che saranno liquidate sulla base del prezzo riferito al costo unitario di ciascun pasto, così come aggiudicato.

L'Appaltatore presenta al Responsabile del servizio interessato, trimestralmente, le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata per gli alunni di ogni singolo plesso scolastico al netto della quota a carico delle famiglie degli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica che sarà versato dalle famiglie stesse direttamente all'appaltatore, che saranno liquidate sulla base del prezzo riferito al costo unitario di ciascun pasto, così come aggiudicato.

Le fatture saranno saldate, una volta acquisito il visto del servizio comunale competente, entro 60 giorni dalla data di arrivo al protocollo comunale.

## Art. 8 - Gestione informatizzata: iscrizioni on line, prenotazione pasti e corrispettivi del servizio

L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio (iscrizioni on line), nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche ed all'incasso per conto dei Comuni, che a tal fine delegano espressamente con la firma del contratto, in forma diretta del pagamento dei pasti del servizio di ristorazione scolastica in modalità pre-pagato.

L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte dell'appaltatore e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto.

In fase di iscrizione on line, il sistema deve prevedere l'inoltro di una PEC verso l'indirizzo PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze. L'invio automatico della PEC dovrà avvenire a partire da un indirizzo di posta elettronica certificato.

### 8.1 - Prenotazione giornaliera pasti nei plessi scolastici

L'appaltatore dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.

L'Amministrazione comunale dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico centrale. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

### 8.2 - Pagamento dei corrispettivi da parte degli utenti

La gestione del pagamento da parte degli utenti dei corrispettivi, che fa capo direttamente all'appaltatore dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Dovranno essere previsti almeno n. 5 punti di ricarica sul territorio di ogni singolo Comune e comunque dovrà essere garantito il medesimo numero di punti di carica ora esistenti sul

territorio dei Comuni in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento e dovrà essere altresì assicurato il pagamento con "bancomat". Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti né dei Comuni per le ricariche effettuate e per l'erogazione di tale servizio. Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dai siti dei Comuni di Giussano e Mariano Comense.

Oltre a quanto sopra specificato, l'appaltatore si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- la stipula delle convezioni con i punti di ricarica distribuiti sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti;
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on line tramite accesso direttamente dal sito internet dei Comuni di Giussano e Mariano Comense;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

Resta a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) assistenza in fase di iscrizione on - line agli utenti sprovvisti di PC;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on - line per il nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto l'appaltatore provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso utente per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio il credito sarà rimborsato dall'appaltatore dandone comunicazione alla stazione appaltante o trasferito, su richiesta della famiglia interessata, ad altro figlio/a iscritto al servizio .

### 8.3 - Solleciti di pagamento

L'appaltatore è tenuto ad inviare, con raccomandata A.R., almeno trimestralmente una comunicazione di sollecito agli utenti morosi e dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco degli utenti sollecitati.

Entro il 31 di agosto di ciascun anno scolastico l'appaltatore trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco degli eventuali utenti morosi e il totale dell'importo non introitato. La stazione appaltante, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti, provvederà a liquidare l'appaltatore, su presentazione di idoneo documento contabile, le somme non pagate.

A tale proposito il sistema informatico adottato dall'appaltatore dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della stazione appaltante. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento postale. Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere l'eventuale aggiunta di more, interessi legali e spese postali.

### Art. 9 - Centro cottura di emergenza

All'appaltatore è richiesta la disponibilità di un centro cottura di emergenza in grado di produrre i pasti necessari a tutte le utenze di cui all'art. 1, dislocato ad una distanza tale che consenta la veicolazione dei pasti in un tempo massimo che non superi i 45 minuti dall'orario previsto per la distribuzione all'utenza.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere sempre concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

#### Art. 10 - Assicurazioni

Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino ai Comuni di Giussano e Mariano Comense o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

Allo scopo l'Appaltatore stipula apposite polizze assicurative RC.T./R.C.O., una per il servizio reso a Giussano ed una per quello reso a Mariano Comense, con un massimale unico non inferiore ad € 8.000.000,00 (euro ottomilioni/00) per sinistro.

Il contratto assicurativo deve prevedere la rinuncia alla rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice nei confronti di chicchessia, comprese le Amministrazioni comunali e i suoi dipendenti. Il predetto contratto assicurativo deve, tra l'altro, esplicitamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, compresi quelli derivanti dalla somministrazione di bevande, liquidi e quant'altro previsto nel menù, subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le attrezzature di proprietà comunale che vengono lasciate in uso all'Appaltatore e delle quali viene redatto elenco di consegna, devono rientrare nelle garanzie richieste; l'Appaltatore provvede a contrarre polizze anche a garanzia dei rischi derivanti da furto ed incendio dei beni mobili ed immobili del Centro Produzione Pasti mentre per i Centri di Ristorazione contrae polizze a garanzia dei rischi derivanti da furto ed incendio dei soli beni mobili.

Tutti i danni subiti dagli utenti dei servizi oggetto dell'appalto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'Appaltatore a causa

- a) della non operatività della copertura assicurativa,
- b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti,
- c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'Appaltatore con la compagnia assicuratrice, sono da ascrivere all'Appaltatore.

I Comuni di Giussano e Mariano Comense si riservano di richiedere precisazioni, chiarimenti ed integrazioni alle polizze esibite dall'Appaltatore, il quale è tenuto a depositare, presso l'Ufficio Contratti dei Comuni di Giussano e Mariano Comense per tutta la durata dell'appalto, l'originale delle polizze annuali e l'attestazione comprovante il pagamento del premio.

#### Art. 11 - Subappalto

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, all'Appaltatore per la gestione del servizio di ristorazione è fatto divieto di subappalto parziale o totale con l'eccezione del servizio di trasporto/veicolazione dei pasti, di effettuazione delle analisi di laboratorio, di manutenzione ordinaria e straordinaria a suo carico e di disinfestazione/derattizzazione; le opzioni di subappalto sono dichiarate in sede di offerta e sono soggette a quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n° 50/2016.

L'Appaltatore è garante nei confronti dei Comuni di Giussano e Mariano Comense del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei contratti collettivi di lavoro e di tutte le norme del presente Capitolato.

#### Art. 12 - Cessione dei crediti

In fase di esecuzione del contratto non è consentita la cessione dei crediti.

#### Art. 13 - Caratteristiche del servizio

Il servizio per ciascuna categoria di utenti avverrà con le seguenti modalità:

COMUNE DI GIUSSANO

CENTRI DI RISTORAZIONE - ISCRITTI - ORARI DI EROGAZIONE PASTI - anno scolastico 2016/2017

SCUOLA	PORZIONE	STOVIGLIE A PERDERE	ISCRITTI	GIORNI SERVIZIO	ORARIO PASTO
<b>Scuole dell'infanzia</b>					
PICCOLE TRACCE - Via D'Azeglio 64	MULTI	NO	160	da lun. a ven.	12.00
TOTALE A			160		
<b>Scuole primarie</b>					
G. PIOLA - Via D'Azeglio 41 - 1° turno	MULTI	NO	125	da lun. a ven.	12.20
G. PIOLA - Via D'Azeglio 41 - 2° turno	MULTI	NO	196	da lun. a ven.	13.00
DON BERETTA - Via Longoni 4 - 1° turno	MULTI	NO*	110	da lun. a ven.	12.50
DON BERETTA - Via Longoni 4 - 2° turno	MULTI	NO*	100	da lun. a ven.	13.25
A. NEGRI - Via Zara 16	MULTI	NO*	251	da lun. a ven.	13.00
SAN F. NERI - Via San F. Neri 32	MULTI	NO*	97	da lun. a ven.	12.50
TOTALE B			879		
<b>Scuola secondaria di primo grado</b>					
A. DA GIUSSANO - P.le A. Moro 5	MULTI	SI	33	lun./merc.	13.45
TOTALE C			33		
TOTALE A + B + C			1072		
<b>Scuola materna estiva (2015)</b>					
PICCOLE TRACCE - Via D'Azeglio 64	MULTI	NO	35	da lun. a ven. (solo luglio)	12.00
Dipendenti comunali	MULTI	NO	22	da lun. a ven.	12.35/13.45
Pasti a domicilio anziani/disabili	MONO	SI	25	da lun. a sab.	10.30/12.00

\*nelle scuole primarie Don Beretta, Negri e San Filippo Neri ad oggi le stoviglie sono a perdere, ma come previsto all'art. 76 dovranno essere sostituite a inizio appalto dall'Appaltatore con piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio inox

COMUNE DI MARIANO COMENSE

CENTRI DI RISTORAZIONE - ISCRITTI - ORARI DI EROGAZIONE PASTI - anno scolastico 2016/2017

SCUOLA	PORZIONI	STOVIGLIE A PERDERE	ISCRITTI	GIORNI SERVIZIO	ORARIO PASTO	SPAZI REFETTORIO
<b>Scuole infanzia</b>						
STATALE G. GARIBALDI Via Trotti, 12	MULTI	NO	164	da lun. a ven.	12.00	n. 5 aule scolastiche
STATALE S. D'ACQUISTO Via Parini, 18	MULTI	NO	137	da lun. a ven.	1° turno 11.40 2° turno 12.40	n. 1
STATALE M. MONTESSORI Via S. Ambrogio, 38	MULTI	NO	135	da lun. a ven.	12.00	n. 2
STATALE di Via DON CARLO PEREGO - Via Don Carlo Perego, 11 - Perticato	MULTI	NO	133	da lun. a ven.	12.00	n. 6 aule scolastiche
<b>TOTALE A</b>			<b>569</b>			
<b>Scuole primarie</b>						
IV NOVEMBRE - Via Trotti 10 tempo pieno / settimana corta	MULTI	NO	269	da lun. a ven.	1° turno 12.30 2° turno 13.30	n. 2
IV NOVEMBRE - Via Trotti 10 tempo normale	MULTI	NO	69	da lun. a ven. (doppio turno nei giorni di rientro del tempo normale: merc. e ven.)	1° turno 12.30 2° turno 13:15	n. 1 aula refettorio
DANTE ALIGHIERI - Via dei Vivai, 12	MULTI	NO	214	da lun. a ven. (doppio turno)	1° turno 12:15 2° turno 13:15	n. 1
G. DEL CURTO - Via S. Ambrogio, 41	MULTI	NO	156	da lun. a ven. (doppio turno)	1° turno 12.30 2° turno 13.30	n. 1
DON MILANI - Via Bellini 4	MULTI	NO	176	da lun. a ven. (doppio turno nei giorni di rientro del tempo normale: lun. e merc. )	1° turno 12.40 2° turno 13.30	n. 1
<b>TOTALE B</b>			<b>884</b>			
<b>TOTALE A + B</b>			<b>1453</b>			

Per entrambi i Comuni il numero degli iscritti non coincide necessariamente con i reali fruitori del servizio ed è aggiornato alla data odierna e quindi suscettibile di lievi variazioni - non sono inclusi i pasti degli insegnanti.

Le caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti sono le seguenti:

#### Scuole dell'Infanzia

Il servizio deve essere effettuato ai tavoli, nelle classi, mediante carrelli termici e utilizzo di tovagliette di carta individuali, piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale.

Il personale dell'Appaltatore dovrà occuparsi anche del trasferimento nel piatto dell'utente della pietanza che arrivasse confezionata in contenitore termosigillato dal centro cottura.

Nelle scuole dell'infanzia all'Appaltatore compete: apparecchiare i tavoli, precedentemente puliti da personale scolastico, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti in modo da poter continuare l'attività didattica. All'Appaltatore compete inoltre il ritiro e lavaggio dei piatti, dello stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

#### Scuole primarie

Il servizio sarà effettuato al tavolo mediante carrelli termici o con l'utilizzo di self service, come descritto nella tabella sopra riportata.

È previsto l'utilizzo di tovagliette di carta individuali, piatti in ceramica o melamina, bicchieri in polycarbonato o vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale, vassoi nel caso di distribuzione tramite self service. All'Appaltatore compete apparecchiare i tavoli, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti e i locali di servizio annessi, con le rispettive pertinenze. All'Appaltatore compete inoltre il ritiro e il lavaggio dei piatti, dello stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

#### Scuola secondaria di primo grado A. da Giussano di Giussano

Il servizio sarà effettuato mediante il sistema self-service con utilizzo di vassoi, tovagliette e con piatti, bicchieri e posate a perdere, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale.

In tutti i casi, alla fine del servizio di distribuzione l'Appaltatore deve provvedere alla pulizia dei locali, del refettorio e al lavaggio delle macchine e delle attrezzature e stoviglie utilizzate per il servizio.

#### Centri Estivi

La fornitura dei pasti per i Centri Estivi realizzati o patrocinati dal Comune prevede:

- la preparazione e il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione, dal Centro Cottura dell'Appaltatore ai diversi Centri;
- la somministrazione, che dovrà essere effettuata dall'Appaltatore, con lo stoviglie presente nel plesso utilizzato
- la sanificazione dei locali utilizzati per la somministrazione.

Inoltre, durante i centri estivi la fornitura dei pasti viene integrata con la fornitura di merende.

#### Dipendenti comunali (per il solo Comune di Giussano)

La fornitura dei pasti per i dipendenti del solo Comune di Giussano dovrà essere effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì nella saletta attigua al Centro Cottura di Via D'Azeglio, con capienza di 40 posti a sedere, dove è presente una linea self - service.

Il numero medio giornaliero attualmente stimato di pasti è di circa 22 al giorno, ferma restando la possibilità, in caso di aumento di utenza, di introdurre un doppio turno di refezione qualora se ne rilevasse la necessità.

Il quantitativo dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune di Giussano; il numero effettivo dei pasti da fornire giornalmente potrà variare in più o in meno in relazione alle presenze giornalieri degli utenti e sarà comunicato di giorno in giorno all'Appaltatore entro le ore 10.00

I pasti dovranno essere consegnati in un'unica soluzione a cura dell'Appaltatore alle ore 12.35 e fino alle 13.45.

Il servizio dovrà essere svolto adottando il sistema multirazione e i pasti dovranno essere posizionati in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura per tutta la durata del servizio. L'Appaltatore dovrà inoltre prevedere il servizio di scodellamento e porzionatura e la fornitura di vassoi, tovaglioli di carta e tovagliette per il servizio in tavola, nonché la fornitura delle stoviglie (piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro) e dei condimenti (olio extravergine di oliva, sale fine iodato, pepe, aceto di vino, spicchi di limone, grana padano grattugiato. Non sono ammesse oliere.

Il menu, da presentarsi in sede di gara, dovrà essere in versione autunnale, invernale, primaverile ed estivo e articolato su 4 (quattro) settimane e successivamente concordato con la stazione appaltante. Tale menù dovrà prevedere almeno due opzioni per il primo piatto, il secondo piatto ed i contorni, nonché la fornitura di bevande (acqua naturale o frizzante), come meglio specificato all'art. 37.

#### Pasti a domicilio per anziani e disabili (per il solo Comune di Giussano)

La fornitura dei pasti a domicilio per anziani e disabili e per tutti i soggetti che ne facciano richiesta al Servizio Sociale del Comune di Giussano, è prevista a partire dal 1° marzo 2018.

La preparazione dei suddetti pasti potrà essere effettuata presso il Centro Cottura di Via D'Azeglio di proprietà del Comune di Giussano o presso altri Centri Cottura eventualmente utilizzati dall'appaltatore, fermo restando il vincolo della consegna pasti al domicilio dei richiedenti.

L'appaltatore dovrà provvedere giornalmente a consegnare i pasti al domicilio dei richiedenti, indicativamente nella fascia oraria compresa tra le ore 10.30 e le ore 12.00.

Il servizio pasti a domicilio dovrà coprire, per tutti i mesi dell'anno, le giornate da lunedì a sabato, festività infrasettimanali comprese, per il pasto del mezzogiorno. In casi particolari e di norma temporanei, appositamente segnalati dai Servizi Sociali, potrà essere richiesta anche la contestuale fornitura di un pasto freddo per la sera e/o per la domenica.

Il numero giornaliero dei pasti da erogare è stimato in 25, per circa 310 gg/anno. Il numero degli utenti che usufruiscono del pasto potrà tuttavia subire modificazioni nell'arco dell'anno.

L'elenco degli utenti in carico sarà trasmesso all'appaltatore all'inizio del servizio, corredato da tutte le specifiche relative ad eventuali regimi dietetici particolari.

Eventuali sospensioni/interruzioni del servizio per gli utenti in carico saranno comunicate dal Comune di Giussano all'appaltatore, telefonicamente o via fax o via mail, entro le ore 9.30 del giorno di consegna del pasto.

Le richieste di attivazione del servizio per nuovi utenti saranno comunicate con le medesime modalità e l'appaltatore dovrà garantire l'avvio del servizio entro il successivo giorno lavorativo.

Le varie pietanze del menu dovranno essere confezionate singolarmente in vaschette di idoneo materiale plastico, termosigillate, e poste in contenitori isotermici individuali, insieme al pane e alla frutta. L'Appaltatore dovrà provvedere a proprie spese alla fornitura della macchina per termosigillare le predette vaschette.

L'appaltatore, contestualmente alla distribuzione dei pasti, provvederà a ritirare i contenitori utilizzati dagli utenti il giorno precedente e dovrà provvedere al relativo lavaggio/sanificazione degli stessi. Per tale motivo i contenitori dovranno essere forniti in numero doppio rispetto alle effettive necessità e l'Appaltatore dovrà provvedere alle eventuali sostituzioni/integrazioni che si rendessero necessarie per tutta la durata dell'appalto.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in modo tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibili al destinatario.

#### Art. 14 - Calendario di erogazione del servizio:

Le date di inizio e termine del servizio di ristorazione agli alunni saranno definite in coerenza con il calendario scolastico per ciascun ordine di scuola. Per i dipendenti comunali e i pasti a domicilio il servizio è previsto per tutto l'anno solare, incluso il mese di agosto. Per i Centri Estivi le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate dall'Amministrazione Comunale all'Appaltatore.

#### Art. 15 - Prenotazione dei pasti

I pasti veicolati devono essere forniti dall'Appaltatore in base al numero dei pasti giornalmente comunicati come precedentemente indicato all'art. 8.1 ed eseguendo unicamente i menù stabiliti; ciò vale anche per

le diete personalizzate/speciali dovute sia a specifiche patologie o a motivazioni etico/religiose, senza alcun diritto a maggiorazione del prezzo.

I pasti previsti per un'utenza *extra*, con carattere di saltuarietà, vengono comunicati dall'ufficio comunale competente, direttamente al centro produzione pasti, se possibile almeno con due giorni di anticipo.

Gli eventuali annullamenti del servizio riguardanti un singolo centro di ristorazione, ovvero la riduzione del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso, devono essere comunicati, telefonicamente e confermati per mezzo telefax, all'Appaltatore, per quanto possibile, almeno 48 ore prima dell'orario previsto per l'esecutività degli ordini, salvo casi non prevedibili.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto; nello specifico, l'Appaltatore dovrà prevedere almeno il 5% di porzioni aggiuntive rispetto al numero dei pasti previsto per la giornata. Tali porzioni non porteranno un onere aggiuntivo né per il Committente né per gli utenti e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Discrepanze qualitative tra il menù prenotato e il pasto consegnato, in particolare nel servizio per gli anziani, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.

#### Art. 16 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi:

##### a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Appaltatore.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Committente, sulla base di quanto definito all'art. 37.

##### b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio, dovranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente soluzioni organizzative tali da permettere di evitare o ridurre a livelli accettabili i disagi per l'utenza. Le procedure di emergenza definite dall'Appaltatore per fronteggiare tali evenienze devono essere presentate in sede di gara.

##### 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 e al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo 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. Si precisa che non si ritengono cause di forza maggiore i fenomeni meteorologici prevedibili (ad esempio: nevicata).

## TITOLO II - ONERI CONTRATTUALI

#### Art. 17 - Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Appaltatore anche per quanto riguarda tutti i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti. L'Appaltatore deve effettuare gli interventi di manutenzione eventualmente prescritti dalla ATS competente al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

#### Art. 18 - Migliorie contrattuali

L'Appaltatore deve mettere in atto le migliorie proposte in sede di gara, se accettate dal Committente, entro il tempo massimo indicato in sede di offerta.

Nel caso in cui le migliorie proposte dall'Appaltatore non fossero accolte dal Committente, l'Appaltatore deve mettere in atto le migliorie richieste dal Committente per un importo pari al costo di quelle proposte in sede di gara.

### TITOLO III - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### Art. 19 - Oneri e obbligazioni

Sono a carico dell'Appaltatore i seguenti obblighi e oneri, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via M. D'Azeglio a Giussano; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve avvenire solo in casi eccezionali, motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Pubblica Istruzione;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menu alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale dedicato, appositamente formato;
- conservare presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150), incluse le utenze adulte; tale campione dovrà essere conservato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i refettori e manutenzione solo ordinaria dei locali refettorio, rispondendo delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico dal presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, provvedendo in particolare a tinteggiare il Centro Cottura, i refettori e gli annessi locali di approntamento e lavaggio all'occorrenza e almeno 2 volte nel corso dell'appalto;
- provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici, provvedendo in particolare al periodico spurgo di sifoni e pozzetti legati ai refettori e locali annessi e alla cucina centralizzata;

- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono all'Amministrazione Comunale per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti e distribuiti come merende nelle mense scolastiche;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- gli oneri per le utenze del centro cottura: gas, acqua, energia elettrica e telefono sono a carico dell'Appaltatore, che dovrà provvedere ad intestarsi gli appositi contratti.

#### TITOLO IV - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

##### Art. 20 - Disposizioni generali relative al personale

L'Appaltatore 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 Committente.

L'Appaltatore deve inoltre garantire la presenza di almeno un dietista o laureato in discipline attinenti per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione di diete speciali.

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

L'Appaltatore dovrà comunicare annualmente il piano di formazione del personale destinato al servizio oggetto del presente capitolato.

L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza dei macchinari e marcatura CE, 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. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

##### Art. 21 - Organico

L'organico impiegato nel servizio di ristorazione sarà composto da personale dipendente dell'Appaltatore. La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura e presso i refettori deve essere comunicata al Committente prima dell'inizio del servizio e aggiornata in caso di variazioni.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

##### Art. 22 - Rapporto di lavoro - Clausola sociale

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Appaltatore e quindi indicato nel libro paga dell'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore si impegna, fatta salva la volontà dei singoli dipendenti, all'assorbimento ed utilizzo prioritario dei lavoratori attualmente in servizio, assumendo pertanto il personale addetto al servizio al momento dell'avvio della procedura di appalto, garantendo al personale stesso il mantenimento della retribuzione secondo la normativa vigente, compreso il maturato economico.

Detta clausola deve comunque essere interpretata, nel dubbio ed in sede di applicazione, in modo tale da permettere la continuità della presenza del personale di riferimento nella struttura, nonché la tutela dei posti di lavoro già occupati in tale servizio da diversi anni.

In caso di necessità di copertura delle quote obbligatorie riservate alle categorie protette, l'Appaltatore sarà tenuto a dare precedenza a nominativi segnalati dai Servizi Sociali dei due Comuni, previa indicazione da parte dell'Appaltatore dei requisiti richiesti e con facoltà per lo stesso di procedere alla selezione nelle forme più utili all'esecuzione del contratto.

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

#### Art. 23 - Variazione e reintegri del personale dell'Appaltatore

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento dell'utenza del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Committente. In mancanza di tale approvazione formale l'Appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Appaltatore in caso di assenza personale, deve reintegrarlo entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta, con personale di pari livello e comunque non superiore a quello del personale assente.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Appaltatore deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento, in modo che il rapporto di distribuzione rimanga quello previsto dal presente capitolato.

#### Art. 24 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Appaltatore 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 in sede di offerta.

#### Art. 25 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti

L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo e al domicilio degli utenti deve impiegare 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 dall'Appaltatore nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

#### Art. 26 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Appaltatore 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 Committente e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Appaltatore in sede di offerta, fermo restando che il numero minimo deve almeno prevedere:

- n. 1 ASM per ogni 40 alunni della scuola dell'infanzia,
- n. 1 ASM per ogni 50 alunni delle scuole primarie.
- n. 1 ASM per ogni 50 alunni della scuola secondaria di 1° grado

Eventuali future variazioni rispetto al personale inizialmente impiegato dovute a mutamenti del numero di alunni dovranno tener conto di una soglia di tolleranza pari al 25% rispetto al rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previste 2 ASM).

#### Art. 27 - Responsabile e referenti del servizio

L'Appaltatore deve nominare:

1. un direttore del servizio (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per 5 giorni settimanali (40 ore complessive). Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte del Committente durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;
2. un dietista (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per 5 giorni settimanali (minimo 30 ore complessive) e la reperibilità nella fascia oraria del servizio;
3. un cuoco diplomato, con una presenza di 40 ore settimanali; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri).

L'Appaltatore si impegna ad individuare il Direttore del servizio con la qualificazione professionale e l'esperienza presentate in sede di gara.

Il Direttore del Servizio dovrà assicurare la presenza in servizio con il monte ore settimanale offerto in sede di gara, in modo continuativo e comunque con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio; provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Il Direttore del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattie, etc.) l'Appaltatore provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

#### Art. 28 - Norme comportamentali del personale

Il personale dell'Appaltatore 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, emanati dal Committente;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica;
- Mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Committente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

Il Committente concorderà con l'Appaltatore l'allontanamento di quei dipendenti che dovessero contravvenire alle disposizioni di cui sopra.

L'Appaltatore è chiamato a garantire la piena collaborazione nell'attuare, all'interno della propria azienda e particolarmente nell'ambito della gestione locale del servizio appaltato, eventuali progetti di inserimento lavorativo di soggetti disabili promossi dai Comuni di Giussano e Mariano Comense in raccordo con altri Enti territoriali (Comuni vicini, A.S.L., cooperative sociali ecc.).

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative l'Appaltatore si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

#### Art. 29 - Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, maschere e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

#### Art. 30 - Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al Reg. CE n. 852/2004, e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli, orecchini, piercing o bracciali per evitare una contaminazione degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

#### Art. 31 - Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Appaltatore intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/10 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

L'Appaltatore dovrà predisporre in sede di offerta un piano di formazione e aggiornamento del personale che relazioni sui seguenti aspetti:

- materie di formazione e aggiornamento
- ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica)
- numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare
- tempistica di realizzazione dei corsi
- associazione di categoria, società o enti o studi professionali specializzati in materia, ordini professionali ad indirizzo scientifico e sanitario incaricati dello svolgimento dei corsi
- titolo di studio e specializzazione dei docenti incaricati.

Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare almeno i seguenti temi:

- standard di qualità previsti nel capitolato
- accettazione al ricevimento e conservazione delle derrate
- norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti
- organizzazione della preparazione dei pasti
- modalità di porzionamento e distribuzione
- norme relazionali e comportamentali con l'utenza

Ai corsi potrà partecipare anche personale comunale o indicato dalle Amministrazioni comunali. A tale scopo l'Appaltatore informerà gli uffici competenti circa il giorno e il luogo in cui tali corsi si terranno.

### **TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E DEI MATERIALI DI CONSUMO**

#### Art. 32 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità e dovranno garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nell'allegato n. 2 "Caratteristiche merceologiche delle derrate da impiegare nella preparazione dei pasti" e nell'allegato n. 8 "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti". Le caratteristiche

minime delle derrate non alimentari sono contenute nell'allegato n. 7 "Specifiche tecniche relative ai materiali a contatto con gli alimenti".

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le norme nazionali e comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo, con speciale riguardo ai dati utili per la rintracciabilità e la corretta conservazione. Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE n. 1169/2011 e dal D. Lgs. 109/1992 per quanto applicabili e rispettare le normative di legge vigenti sull'etichettatura, con particolare cura per l'ingredienteistica e la dichiarazione delle sostanze contenute che potrebbero scatenare effetti avversi negli utenti, oltre a quanto di seguito indicato negli specifici capitoli. Eventuali aggiunte o modifiche delle tabelle merceologiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte dell'Appaltatore, solo previa approvazione da parte del Committente.

Il Committente si riserva di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato sottoponendo la merce a controlli analitici, avvalendosi di strutture accreditate e ufficialmente riconosciute dal Ministero della Sanità. Una volta all'anno il Committente potrà sottoporre i prodotti a spese dell'Appaltatore a verifica analitiche del rispetto del capitolato, riservandosi il diritto di fare eventuali altri accertamenti e verifiche a proprie spese.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alla cucina devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

Si raccomanda per i prodotti deperibili l'utilizzo di quantitativi smaltibili giornalmente.

In particolare è vietato utilizzare:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM),
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili,
- c) preparazioni alimentari precotte/precucinate
- d) semilavorati di IV gamma, ove non necessari, e di V gamma,
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati/ passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia,
- f) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
  - pesce impanato pre-fritto,
  - hamburger o polpette,
  - carni precotte,
  - fiocchi di patate,
  - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
- g) pizza e focaccia precotta/preformata o basi precotte/preformate per pizza e focaccia, surgelata o confezionata in atmosfera protettiva (ad eccezione del caso in cui, su richiesta dell'Appaltatore il Committente accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù; l'utilizzo tuttavia deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Committente)
- h) carni bovine, suine e avicunicole congelate/surgelate (il loro eventuale utilizzo per eventuali diete deve essere esplicitamente autorizzato dal Committente).
- i) materie prime o ingredienti contenenti grassi idrogenati;
- j) materie prime o ingredienti contenenti olio di palma;
- k) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari e le bevande devono inoltre essere fornite conformemente al piano di approvvigionamento, che dovrà essere presentato in sede di gara e articolato per categorie di derrate e alla vita residua delle merci, nonché alla scheda tecnica, corredata delle certificazioni di prodotto applicabili (es. certificato di conformità per prodotti biologici) fornita per ciascuna derrata in sede di gara, assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 70% della loro vita commerciale; eventuali eccezioni per prodotti freschissimi andranno concordate con il Committente.

Le schede tecniche di ciascun prodotto alimentare dovranno essere mantenute aggiornate, tenute a disposizione presso il Centro di preparazione pasti e immediatamente consultabili a richiesta degli Enti autorizzati al controllo.

Le schede tecniche delle derrate biologiche dovranno essere corredate dal certificato di conformità e documento giustificativo in corso di validità, emesso da un Organismo di Certificazione autorizzato dal MIPAAF.

L'Appaltatore dovrà mantenere presso il centro cottura anche le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità dei materiali a contatto con alimenti (sacchetti, pellicole, carta forno, stoviglie e bicchieri - anche monouso, vassoi, ecc.) alla legislazione vigente, alla quale tutti i suddetti materiali dovranno essere conformi.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche contenute nelle tabelle merceologiche.

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

Art. 33 - Prodotti biologici, DOP e IGP, a ridotto impatto ambientale, equosolidali

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per tutte le utenze si richiede la fornitura dei prodotti biologici di seguito indicati, specificatamente richiesti dal Committente ogniqualevolta presenti nei menù:

- Pasta di semola di grano duro;
- riso (anche parboiled);
- olio extravergine di oliva;
- pomodori pelati o passata di pomodoro;
- legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie);
- orzo e farro perlato;
- farina bianca e di mais;
- yogurt alla frutta.

È inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P.:

- Grana Padano;
- Asiago;
- Montasio;
- Bresaola della Valtellina.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, l'Appaltatore potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti a lotta integrata, a filiera corta, e a Km 0, purché sia evidenziata la provenienza geografica delle materie prime principali che li costituiscono.

Si richiede inoltre che n. 1 dei prodotti ittici presenti in menu provenga da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr. PAN GPP punto 5.4.1) si richiede la fornitura di banana proveniente dal mercato equosolidale con somministrazione ogni 15 giorni.

Art. 34 - Mancata fornitura di prodotti biologici e/o DOP/IGP

Nel caso in cui uno o più prodotti biologici o DOP/IGP o migliorativi eventualmente offerti in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), questi dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica o concordarne il recupero in un'altra giornata, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

La mancata reperibilità dei prodotti previsti nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'Appaltatore al Committente tramite:

- dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie;
- presentazione dei listini inerenti la commercializzazione dei prodotti biologici da cui si possa evincere la scarsità del prodotto sul mercato.

L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Art. 35 - Fornitura documentazione per contributi CE

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'Appaltatore collabora con la società incaricata dai Comuni di Giussano e Mariano Comense ai fini dell'ottenimento dei benefici economici previsti dal Regolamento CE n. 657/2008, come modificato dal Reg. (CE) 966/2009, relativo alla concessione di aiuti comunitari per il latte e i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (cosiddetti contributi A.G.E.A.), fornendo tutti i documenti necessari quali fatture e documenti di trasporto con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche riguardanti i soli prodotti lattiero-caseari con indicazione della relativa percentuale di grasso, debitamente quietanzate o accompagnate da prova di pagamento. In caso l'Appaltatore non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

**TITOLO VI - MENU**

Art. 36 - Articolazione dei Menù

I menù, da predisporre e presentare in sede di gara da parte dell'Appaltatore, devono essere articolati su 4 settimane per tutte le utenze, e si distinguono in:

- menu estivo e menù invernale, per l'utenza scolastica;
- menu autunnale, invernale, primaverile ed estivo per i dipendenti comunali e i pasti al domicilio;

Per le scuole, il menù invernale inizia indicativamente dal 01/10 e termina il 30/04. Il menù estivo inizia indicativamente dall'1/05 e termina il 30/09.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli offerti dall'Appaltatore in sede di gara.

Il Committente si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico o qualora se ne ravvisasse la necessità, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

I menu proposti devono seguire le indicazioni delle due ATS di competenza, ATS Brianza per il Comune di Giussano e ATS dell'Insubria per il Comune di Mariano Comense, allegati n. 3 e 4 che contengono le indicazioni nutrizionali e le regole di composizione e le grammature di riferimento per le varie fasce di età. Tutti i menu richiesti, nel presente articolo e anche nel seguito del capitolato, devono essere redatti in modo distinto e opportunamente differenziato per le utenze di Giussano e per le utenze di Mariano Comense.

Le grammature di riferimento per le utenze adulte (docenti, personale esterno autorizzato, dipendenti comunali, pasti al domicilio) sono quelle previste dall'ATS Brianza per la scuola secondaria aumentate del 15%, come meglio specificato all'art. 41.

Art. 37 - Struttura dei menu

La struttura dei menù è per ciascuna tipologia di utenza la seguente:

**a) Utenti ristorazione scolastica**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- in alternativa, piatto unico composto da carboidrati e proteine di origine vegetale o animale, con due contorni di verdura
- pane (a ridotto contenuto di sale, 50 g)
- acqua minerale naturale in bottiglie in PET da l 1,5, una bottiglia ogni 3 utenti per le scuole primarie e secondaria di 1° grado e per la scuola dell'infanzia una bottiglietta da l 0,5 ad alunno;
- frutta fresca di stagione o yogurt o budino o torta o gelato

I comuni di Giussano e Mariano Comense si riservano, in corso di appalto, di attivare la somministrazione di acqua in brocca al posto dell'acqua minerale in relazione alle condizioni tecniche degli impianti.

Inoltre, solo per la scuola dell'infanzia: fornitura merenda pomeridiana riservata agli alunni iscritti al servizio di post - scuola. Il menu delle merende deve essere presentato in sede di gara.

**b) Dipendenti comunali**

- un primo piatto, oltre a un primo (pasta e riso) in bianco e al pomodoro

- un secondo piatto a scelta almeno tra due, oltre a un secondo freddo (affettato, formaggio) e, a richiesta, una bistecca di manzo alla piastra (taglio scamone). Dovrà essere prevista la somministrazione di secondi a base di pesce almeno due volte alla settimana
- un contorno a scelta fra due, uno a base di verdura cruda e uno a base di verdura cotta calda
- due panini
- frutta, o un dessert (torta, gelato, budino)
- acqua minerale naturale o frizzante in bottiglietta da l 0,5

**c) Pasti a domicilio**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- in alternativa, piatto unico con due contorni
- due panini
- frutta, o un dessert (torta, budino)
- acqua minerale naturale o frizzante in bottiglietta da l 0,5

L'Appaltatore dovrà presentare in sede di gara il menu completo dal lunedì al sabato.

Eventuali variazioni dei menù proposti, ritenute opportune sia in relazione all'andamento stagionale e alla reperibilità delle materie prime sia a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza, dovranno essere concordate con il Comune di Giussano.

L'appaltatore dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per singoli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie che prevedono vincolo dietetico (es. diabete, celiachia ed altre), come da prescrizione medica, nonché per utenti con particolari esigenze personali, etnico-religiose o etiche. Tali pasti non comporteranno maggiorazione alcuna del prezzo pattuito.

**d) Cestini freddi**

Il Committente inoltre potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- per gli alunni, n. 2 panini da g 50 l'uno, prosciutto cotto g 50 per panino e formaggio g 80 per panino, un succo di frutta in confezione tetrapak ml 200, una banana o un altro frutto facilmente sbucciabile, una barretta di cioccolato da g 30 o budino o un prodotto dolciario da forno, acqua minerale naturale in confezione PET cl 50, N. 2 tovaglioli di carta, N. 1 bicchiere a perdere.
- per gli adulti il pane deve essere fornito in quantità di g 200 in pezzatura da g 50, il prosciutto deve essere fornito in quantità di g 100 e il formaggio in quantità di g 160.

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

Si richiede l'impiego - per tutte le utenze e in tutti i menu - di frutta fresca di stagione, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità e fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana. La tipologia di frutta somministrata andrà rendicontata per iscritto, almeno mensilmente.

**Art. 38 - Diete speciali e/o diete alternative e/o diete in bianco**

L'Appaltatore è obbligato alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per studenti che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal SIAN dell'ATS di competenza. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati se necessario anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato, che dovranno in tal caso essere approvati dal Committente.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista dell'Appaltatore, che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati e dai parenti degli utenti dei pasti al domicilio. I menù relativi alle diete speciali dovranno essere trasmessi all'ufficio comunale competente e inoltre consegnati agli utenti interessati.

L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come la dieta islamica, e la dieta vegetariana e vegana.

Per le diete speciali relative a patologie, allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, l'Appaltatore è inoltre tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai

dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle comunicazioni fornite dall'Ufficio competente entro il giorno successivo alla richiesta. L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per la preparazione di tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma - anche solo tracce - di alimento allergizzante.

Le diete speciali devono essere:

- formulate dall'Appaltatore in stretta aderenza al menù settimanale corrente;
- somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
- pasti a domicilio: devono essere consegnati per primi agli utenti con particolari diete (es. diabetici);
- somministrate, qualora l'Appaltatore o il Committente lo ritengano necessario, in piatti o su vassoi di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati, idonei al riscaldamento in forno a microonde. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con il Committente.

L'Appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti a domicilio, laddove si presentassero problemi con il menu standard previsto.

L'Appaltatore si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete leggere/in bianco, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno, che saranno aderenti al menù giornaliero, e costituite secondo le indicazioni del SIAN dell'ATS competente da:

- un primo piatto di pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extra vergine di oliva e grana padano o parmigiano reggiano, tutti i giorni;
- secondo piatto: carne bianca ai ferri; filetto di pesce al vapore; contorno, tutti i giorni, una porzione di verdura cotta condita con olio extra vergine di oliva, in accordo con il menu giornaliero;
- pane e frutta (in caso di enterite: mela).

Presso il centro cottura dovranno essere conservate e mantenute aggiornate tutte le tabelle dietetiche speciali (sia per motivi di salute che etico-religiose), e deve essere quotidianamente compilato un registro delle diete somministrate, incluse le diete in bianco, suddivise per terminale di distribuzione.

In sede di gara andranno presentati i menu per le diete islamiche, nella variante priva della carne di maiale e priva di carne, per le diete vegetariane e vegane, i menu per le diete leggere/in bianco e per le diete per gli utenti con celiachia, con allergia/intolleranza al latte e all'uovo. Tutti i menu devono essere costruiti in stretta aderenza con il menu standard.

#### Art. 39 - Integrazione del menù in occasione di Festività

Per tutte le utenze del servizio di ristorazione, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, S. Pasqua potranno essere richiesti in più all'Appaltatore e quest'ultimo si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Committente, panettone/pandoro da 100 g, torte o frittelle o dolcetti o prodotti tipici, da concordare preventivamente con gli uffici preposti del Committente. In occasione della festa di fine anno scolastico potranno essere richiesti, per gli alunni delle scuole, prodotti da forno (merendine/torte), the (in bottiglia) e acqua senza oneri aggiuntivi per il Committente.

#### Art. 40 - Variazione dei menu

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici competenti dei Comuni. Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del singolo Comune.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

#### Art. 41 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle singole preparazioni gastronomiche sono quelle previste dall'Appaltatore nelle tabelle dietetiche da presentare in sede di gara, costruite sulla base delle Linee guida del SIAN delle ATS Brianza e Insubria, riportate negli allegati n. 3 e 4.

Tali pesi, come ivi descritto, si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento nonché degli scarti di lavorazione, se non diversamente specificato.

Per tutte le tipologie di menù, l'Appaltatore dovrà predisporre le tabelle dietetiche (con grammature a crudo integrative a quelle di cui sopra, e grammature a cotto), in formato elettronico, e fornirle al Committente in fase di gara.

L'Appaltatore è quindi tenuto a fornire al Committente le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, inclusi gli utenti adulti, elaborate dall'Appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Nelle tabelle dietetiche andranno riportate le tipologie, quantità e pesi di ingredienti (questi ultimi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento) da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, incluse quelle adulte. Le grammature a crudo da utilizzare per i menu degli adulti saranno quelle riportate negli allegati n. 3 e 4 per la scuola secondaria di primo grado, aumentate del 15%.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù (fermo restando quanto riportato all'art. 40 relativamente alle variazioni del menù), nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 2

Le tabelle dietetiche dovranno essere tenute a disposizione per ogni necessità presso il centro cottura di via D'Azeglio.

Le grammature possono essere modificate solo con l'approvazione del Committente, anche in caso di suggerimenti del SIAN, o di variazioni delle relative linee guida, e non devono comportare oneri aggiuntivi per il Committente. In nessun caso l'Appaltatore potrà procedere a variazioni unilaterali.

Nel caso venissero introdotte diverse preparazioni la grammatura a crudo deve essere concordata con il Committente.

#### Art. 42 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, il Committente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale e economico, delle quali dovrà essere fornita relativa ricetta.

#### Art. 43 - Allergeni

I menu dovranno essere esposti in ciascun refettorio e dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti, per ogni giorno del menu. Non sono ammesse informative generiche.

### TITOLO VII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E MODALITÀ OPERATIVE

#### Art. 44 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Appaltatore deve applicare e mantenere aggiornato presso il proprio centro cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e

aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP, oltre al rispetto delle prescrizioni relative alla sicurezza alimentare contenute nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'applicazione dell'autocontrollo igienico nell'ambito del servizio di ristorazione per l'Appaltatore è responsabilità del Direttore del servizio, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente e comunque dell'Ufficio competente del Committente.

Ogni terminale di distribuzione (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado, ecc.) deve essere inserito nel piano di autocontrollo dell'Appaltatore, per le fasi applicabili del servizio di ristorazione erogato, e la relativa documentazione (manuale, procedure, istruzioni, registrazioni, ...) dovrà essere a disposizione per i controlli in tutti i terminali.

Il documento contenente il piano di autocontrollo igienico e le procedure, istruzioni, moduli, etc ... ad esso correlati dovrà essere redatto entro trenta giorni dall'inizio del servizio, e consegnato in copia al Committente.

#### Art. 45 - Norme per una corretta igiene della produzione e modalità operative

L'Appaltatore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme definite all'allegato n. 5 ; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al proprio Piano di Autocontrollo igienico, e di mettere in atto le procedure di rintracciabilità e richiamo in esso definite.

#### Art. 46 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Appaltatore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori conformi a quanto indicato dall' Allegato n. 8 per i parametri microbiologici applicati a ciascuna derrata o preparazione.

#### Art. 47 - Conservazione dei campioni dei pasti

L'Appaltatore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g 150 di ciascuna pietanza componente il menu del giorno 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. Tale operazione deve essere fatta oltre che presso il centro di cottura e preferibilmente anche presso ciascun refettorio.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di +4°C per le 72 ore successive.

#### Art. 48 - Divieto di riciclo

L'Appaltatore 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. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

### TITOLO VIII - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

#### Art. 49 - Modalità di confezionamento e conservazione dei pasti durante il trasporto

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti e delle derrate, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio e turno. 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.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta puliti e idonei al contatto con alimenti, adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica munite di coperchio. Le ceste dovranno essere periodicamente sanificate a cura dell'Appaltatore.

La frutta deve essere contenuta conservata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Appaltatore, che dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco. Il lavaggio della frutta potrà essere effettuato presso il Centro cottura oppure presso i refettori.

La documentazione relativa all'idoneità tecnica e al contatto con alimenti dei contenitori e delle vaschette/pellicola utilizzati dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

#### Art. 50 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Appaltatore deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronomiche 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, l'Appaltatore è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Per il confezionamento dei pasti in multirazione durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronomiche in acciaio inox di altezza adeguata alle pietanze che devono esservi contenute, e devono essere muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle bacinelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori isotermitici monoporzione.

I contenitori isotermitici dei pasti a domicilio, ferme restando le caratteristiche tecniche generali, devono essere individuali, eventualmente dotati di sistema attivo di riscaldamento o di accumulatore termico interno; al loro interno dovranno essere allocati contenitori monouso termosigillati utilizzabili con i forni a microonde. Il contenitore isotermitico monoporzione dovrà essere fornito in duplice serie, per consentire il ritiro il giorno successivo.

Il contenitore monoporzione deve essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla consegna.

Il Committente si riserva di richiedere la sostituzione dei contenitori individuali se quelli proposti in sede di offerta non risultassero adeguati alle necessità (es. per igienicità, per capienza, mantenimento temperature ecc.), senza che ciò comporti oneri aggiuntivi.

#### Art. 51 - 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 isotermitica 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.

I mezzi di trasporto utilizzati devono essere regolarmente sanificati, in modo tale che non si verifichino insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati, con modalità specificate in sede di gara.

**Art. 52 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

L'Appaltatore deve effettuare le attività di trasporto dei pasti in legame fresco caldo e in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di gara, utilizzando comunque un numero di mezzi sufficienti a rispettare la tempistica di 30 minuti dal confezionamento dei pasti alla loro consegna.

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

**Art. 53 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo**

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Appaltatore nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti e di altre forniture, devono entrare da appositi ingressi e per la consegna del pane, della frutta, di acqua, ecc., negli orari che saranno indicati dal Committente.

La somministrazione dei pasti avverrà con le tempistiche indicate dall'art. 13 e dovrà essere adeguata a eventuali variazioni richieste dalle Direzioni Scolastiche.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo; eventuali ritardi sono passibili di penalità.

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

Per i pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico l'Appaltatore emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale dell'Appaltatore firmerà per ricevuta; una copia deve essere consegnata al Committente.

La consegna dei pasti a domicilio dovrà iniziare non prima delle ore 10.30 con termine massimo alle ore 12.00, adeguando il numero dei mezzi necessari al numero dei pasti da consegnare e a tale fascia oraria di consegna.

**Art. 54 - Norme e modalità per la somministrazione**

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, nel rispetto di quanto previsto dal menu del giorno, nelle quantità e con le modalità definite nel presente Capitolato e relativi allegati.

La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Appaltatore o con la modalità self service, ove è prevista tale modalità.

Al termine del servizio per gli alunni delle scuole con doppio turno l'Appaltatore deve riassetare il refettorio o parte di esso, pulire i tavoli e prepararli per il turno successivo.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente capitolato, il Committente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'Appaltatore deve provvedere al termine del servizio alla sbarazzo dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio l'Appaltatore dovrà provvedere a proprie spese all'immediata fornitura di piatti e posate monouso.

**TITOLO IX - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

**Art. 55 - Norme per la pulizia e sanificazione**

Ai fini del rispetto delle Buone Prassi Igieniche (GMP) di produzione pasti, durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Appaltatore deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e sanificazione dei locali di consumo dei

pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali, e devono essere conformi a quanto previsto all'allegato n. 6 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione". Sono considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino: Assenza di Enterobacteriaceae e *Listeria monocytogenes*, e CBT  $\leq 10$  UFC/cm<sup>2</sup>

L'Appaltatore dovrà avere a disposizione presso il Centro Cottura una macchina lavapavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

L'Appaltatore deve provvedere alla sanificazione giornaliera (sia interna che esterna) dei contenitori monoporzione dei pasti a domicilio, da ritirare al domicilio degli utenti.

#### Art. 56 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e modalità di utilizzo

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

In accordo al PAN GPP i prodotti e i materiali utilizzati devono essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

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

Elenco completo e aggiornato, schede tecniche e di sicurezza dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Appaltatore devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa, sia presso il centro cottura che presso i terminali di consumo.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonei spazi dedicati. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

#### Art. 57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura e presso i locali di consumo dei pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nell'Allegato n. 6 e nel Piano di Autocontrollo dell'Appaltatore, nonché descritto in sede di gara.

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito a eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

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. 58 - 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 dell'Appaltatore. 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; pulizia dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nell'Allegato n. 6 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione".

#### Art. 59 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

#### Art. 60 - Raccolta e gestione rifiuti

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti. L'Appaltatore deve garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura e i diversi punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate ed applicate dai Comuni di Giussano e Mariano Comense, adottando soluzioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica.

Sono a carico dell'Appaltatore: la fornitura di cassonetti e bidoni per la raccolta differenziata, ove necessari, e la loro eventuale sostituzione, i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre al ritiro e allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

#### Art. 61 - Disinfestazione e derattizzazione

La disinfestazione e derattizzazione del Centro cottura e dei refettori è a carico dell'Appaltatore, che dovrà rivolgersi a ditta esterna specializzata, dotata delle opportune autorizzazioni.

I prodotti e le tecniche utilizzate saranno sottoposte a parere preventivo del responsabile del Servizio comunale competente; l'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti a frequenze prefissate eseguiti dalla ditta incaricata, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'Appaltatore dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione dei competenti uffici dei Comuni e dei suoi incaricati.

### **TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### Art. 62 - Norme in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalla normativa vigente.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, l'Appaltatore è tenuto a redigere e trasmettere all'Amministrazione comunale un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche.

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto all'attuazione degli adempimenti previsti nei suddetti documenti.

Resta a carico dell'Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### Art. 63 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurata da personale adeguatamente formato e ove necessario abilitato. In particolare per quanto riguarda la sicurezza nei luoghi di lavoro, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

Art. 64 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 65 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 66 - Piano di evacuazione

L'Appaltatore deve predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Il documento dovrà essere redatto coordinandosi con l'Istituzione scolastica e l'Ufficio comunale competente.

## **TITOLO XI - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

Art. 67 - Consegna locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Per l'espletamento del servizio l'appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (Centro Cottura comunale di Giussano e refettori dei plessi scolastici) dettagliatamente indicate nell'allegato n. 1. Relativamente al Centro Cottura comunale di Giussano - Via M. D'Azeglio l'appaltatore sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti e s'impegnerà all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, il Committente procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante dell'Appaltatore a una verifica delle attrezzature presenti nel Centro Cottura assegnato alla ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Giussano e saranno utilizzati dall'appaltatore che dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'appaltatore s'impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;
- segnalare tempestivamente al Comune di Giussano qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e di prevenzione intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

Art. 68 - Modifiche o trasformazioni ai locali e agli impianti

L'Appaltatore non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione dei Comuni di Giussano e Mariano Comense. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione.

Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, di proprietà dei Comuni di Giussano e Mariano Comense.

Nel caso in cui l'appaltatore intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione del Committente, quest'ultimo potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico dell'appaltatore.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso l'appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 69 - Manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli immobili, arredi e impianti

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico dell'Appaltatore, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura e dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare a regola d'arte almeno 2 volte nel corso dell'appalto, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina e refettori) utilizzati per il servizio e la relativa pulizia. È altresì considerata manutenzione ordinaria lo spurgo dei sifoni e dei pozzetti del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

L'Appaltatore dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dall'Appaltatore dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, l'Appaltatore dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina;
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario;
- Data di ogni intervento;
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla Direttiva Macchine e il libretto d'uso e manutenzione comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di sanificazione qualora applicabile.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, l'Appaltatore è obbligato ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessita di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

L'Appaltatore è inoltre tenuto ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

È facoltà del Committente

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese all'Appaltatore, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

Entro 3 mesi dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un Piano relativo alla manutenzione ordinaria per tutta la durata dell'appalto che dovrà essere assentito dalla stazione appaltante. Entro il

mese di maggio di ogni anno dovrà inoltre essere presentato l'elenco delle manutenzioni da effettuarsi nel periodo estivo.

#### Art. 70 - Manutenzione straordinaria delle strutture, degli arredi e degli impianti

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura è a carico dell'Appaltatore, mentre quella dei terminali di somministrazione è a carico dei Comuni di Giussano e Mariano Comense.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti, nonché la sostituzione delle attrezzature.

In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'Appaltatore dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

Entro 3 mesi dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un Piano relativo alla manutenzione straordinaria per tutta la durata dell'appalto che dovrà essere assentito dalla stazione appaltante. Entro il mese di maggio di ogni anno dovrà inoltre essere presentato l'elenco delle manutenzioni da effettuarsi nel periodo estivo.

#### Art. 71 - Sostituzione di stoviglie, bicchieri, posate e fornitura di materiale a perdere

Fermo restando quanto previsto dal precedente art. 1, punto 8, l'Appaltatore è tenuto a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame (gastronom, placche, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura.

Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dall'Appaltatore resterà di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale, sia di stoviglie, che di pentolame, per il servizio di refezione scolastica sulla scorta dell'inventario di cui all'allegato n° 1.

È a carico dell'Appaltatore fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). Si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni, e sia mantenuta idonea all'utilizzo e sostituita/integrata in caso di necessità.

#### Art. 72 - Consegna degli immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti

Il Committente darà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio a cura dell'Appaltatore, i locali di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e degli altri refettori.

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

#### Art. 73 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore. Restano di proprietà del Comune le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

#### Art. 74 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta del Committente, ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro dei materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### Art. 75 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Appaltatore, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### Art. 76 - Richiesta di nuove attrezzature ed esecuzione opere di adeguamento refettori

In relazione al solo Comune di Giussano è richiesta all'appaltatore l'esecuzione di opere di adeguamento presso i refettori delle scuole primarie "Don Beretta" di Robbiano, "Ada Negri" di Paina e "San Filippo Neri" di Birone, evidenziati nelle planimetrie allegate (All. n. 9), che consentano nei 3 predetti plessi scolastici l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate in materiale non a perdere (melamina per piatti e bicchieri, acciaio inox per posate) in sostituzione del materiale a perdere ora utilizzato, nonché la fornitura, a propria cura e spese, di tutte le attrezzature (lavastoviglie, armadi, ecc.) necessarie all'avvio delle nuove modalità sopra descritte.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere, a propria cura e spese, ad ottenere dagli enti competenti tutte le autorizzazioni necessarie e conseguenti alle opere di adeguamento ed alla fornitura delle relative nuove attrezzature.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica.

L'esecuzione delle opere di adeguamento e la fornitura delle nuove attrezzature saranno effettuate secondo un cronoprogramma concordato con il Committente successivamente all'aggiudicazione del presente appalto.

Le società offerenti, per ognuno dei 3 plessi scolastici interessati, in sede di gara dovranno presentare un progetto accompagnato da una breve relazione tecnica contenente anche l'indicazione dei modelli delle attrezzature che verranno fornite nonché le relative schede tecniche.

Al termine del contratto le opere realizzate e tutte le attrezzature fornite dall'appaltatore resteranno di proprietà del Comune di Giussano.

### TITOLO XII - INFORMAZIONE E EDUCAZIONE ALIMENTARE

#### Art. 77 - Informazione, educazione e cultura alimentare

È compito dell'Appaltatore, a proprie spese:

- provvedere, all'avvio del servizio e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale, alla stampa del materiale informativo relativo alla composizione dei menù invernali ed estivi e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivare, per ogni anno di svolgimento del servizio, presso il centro cottura, incontri e laboratori rivolti ai genitori e alle classi - secondo modalità da concordare con l'Istituzione scolastica - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione dei pasti in un quadro di trasparenza della propria attività;
- organizzare, per ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come richiesto dalle linee guida nazionali del Ministero della Salute.

#### Art. 78 - Customer satisfaction

Al fine di migliorare il servizio e di porre in atto iniziative di diffusione della cultura della sana alimentazione il Committente si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore, senza oneri per il Committente, di intraprendere iniziative di rilevazione della qualità percepita del servizio predisposte *ad hoc* per le diverse componenti partecipative: bambini, genitori, insegnanti, componenti di Commissione Mensa.

Gli esiti delle rilevazioni saranno condivisi con il Committente e con la Commissione Mensa, al fine di perseguire il miglioramento continuo della qualità percepita dall'utenza.

#### Art. 79 - Recupero delle eccedenze

È richiesta all'Appaltatore la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente e nel rispetto di quanto indicato nel Manuale di Corretta Prassi Igienica "Recupero, raccolta e distribuzione del cibo ai fini di solidarietà sociale" (2016).

### TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

#### Art. 80 - Disposizioni generali

È facoltà del Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione (sia centro cottura che terminali di distribuzione), per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'Appaltatore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

#### Art. 81 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze

I controlli saranno svolti secondo le competenze ed i ruoli propri di ciascun soggetto, dagli organismi istituzionali di controllo, dai Servizi di Igiene delle ATS competenti per territorio, dal personale degli Uffici comunali, da personale esterno specializzato e qualificato incaricato dalle A.C., dai membri della Commissione mensa. Tali organismi dovranno verificare il rispetto delle clausole del Capitolato d'appalto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori e potranno accedere a tutti i locali interessati dalla presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

I rappresentanti delle Commissioni mensa dovranno monitorare l'accettabilità dei pasti nei refettori ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dai vigenti Regolamenti per il funzionamento della Commissione Mensa. Il Committente provvederà a comunicare all'Appaltatore 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.

Ai componenti della Commissione dovranno essere forniti dall'Appaltatore camici e copricapo monouso.

L'Appaltatore è tenuto ad informare tempestivamente le Amministrazioni Comunali di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) dagli stessi effettuati.

Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dall'Appaltatore.

Si richiede la disponibilità dell'Appaltatore ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la Commissione mensa, in collaborazione con i tecnici incaricati dai Comuni, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Amministrazioni comunali e Appaltatore.

#### Art. 82 - Controlli da parte del Committente

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Committente dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere tenuti a disposizione presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente.

#### Art. 83 - Contenuti dei controlli effettuati dal Committente

Il Committente potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, 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.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, le buone prassi igieniche, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica delle effettuazioni delle manutenzioni sia ordinarie che straordinarie;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui in mensa) e interviste agli utenti.

Le Amministrazioni Comunali si riservano l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I tecnici incaricati dai Comuni effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Le verifiche delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e dei prodotti finiti saranno effettuate su campioni degli stessi prelevati dal personale dipendente dell'Appaltatore, a richiesta del personale o dei tecnici incaricati dall'A.C. o dei membri della Commissione Mensa. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo la propria incondizionata collaborazione, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali, fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (documenti di trasporto, documenti del Manuale di Autocontrollo, ecc.) eventualmente richiesta in visione. In particolare, si richiede che i documenti di trasporto delle derrate acquistate o le loro fotocopie siano sempre presenti presso il centro cottura.

I controlli analitici sugli alimenti si effettueranno mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I campioni saranno riposti in sacchetti sterili di cui uno rimarrà a disposizione dell'Appaltatore. Su ogni sacchetto saranno indicati giorno e ora del prelievo, denominazione del prodotto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati. Gli oneri derivanti dalle analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche effettuate saranno a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto comunque ad effettuare ogni anno i controlli chimici e microbiologici previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, descritti in sede di gara, da effettuarsi sugli alimenti (materie prime fornite al Centro Cottura e in esso prelevate, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre a un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici). Le analisi dovranno essere eseguite da un laboratorio accreditato e iscritto nell'elenco registro regionale dei laboratori di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente e tempestivamente inviati al Committente.

Qualora lo ritenga necessario, il Committente potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;

- n° 4 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).  
Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio di analisi scelto dal Committente e il relativo costo sarà a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione del personale incaricato dei controlli, in ogni terminale di consumo, le stoviglie per l'eventuale assaggio dei cibi, termometri per la rilevazione delle temperature e bilance adatte al peso delle porzioni per la verifica delle grammature, con risoluzione minima di 1 g.

#### Art. 84 - Controlli presso il fornitore

Il Committente ha facoltà di verificare il rispetto, da parte dei fornitori dell'Appaltatore, delle procedure contenute nel Manuale di autocontrollo da questi redatto e applicato. L'Appaltatore deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio ed i suoi sub-fornitori.

#### Art. 85 - Effetti del controllo

Qualora le merci risultino non conformi qualitativamente a quanto stabilito negli allegati 2, 7 e 8 e/o siano scadute o alterate, l'Appaltatore, senza oneri per i Comuni, si obbliga a ritirare immediatamente e comunque entro le 24 ore dall'inoltro della contestazione le partite di merce rifiutate. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse e sottoposte ad analisi di controllo.

L'Appaltatore si impegna a sostituire i prodotti entro le 24 ore dall'avvenuta contestazione. Qualora ciò non avvenisse, o avvenisse con un ritardo tale da compromettere la preparazione dei pasti giornalieri, le Amministrazioni Comunali potranno provvedere all'acquisto diretto delle merci presso terzi, imputandone gli oneri all'Appaltatore e provvederà altresì ad applicare la penalità prevista. Ciò avverrà anche in caso di forniture inferiori rispetto alle quantità dovute e necessarie.

#### Art. 86 - Blocco delle derrate

Il Committente, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potranno bloccarle ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione. Qualora l'Appaltatore si rifiuti di sostituire immediatamente le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili".

Nulla può essere richiesto al Committente per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte: anche nel caso in cui i rapporti di prova diano esito conforme alla legge vigente e/o rispetto a quanto prescritto all'allegato n. 8, all'Appaltatore saranno addebitate le spese delle analisi sostenute dal Committente.

#### Art. 87 - Rilevamento corpi estranei o anomalie nei pasti

Qualora nel pasto a scuola un alunno, un insegnante, un dipendente della ditta rilevi un presunto corpo estraneo o una anomalia grave rilevabile alla vista, l'Appaltatore dovrà essere allertato immediatamente.

Secondo il piano di gestione delle criticità presentato in sede di gara, l'addetto mensa provvederà al ritiro di quanto ritrovato o contestato riponendo il corpo estraneo e/o un campione rappresentativo dell'anomalia in un contenitore (piatto, vaschetta monouso, ecc.) al fine di non compromettere accertamenti/analisi. Contestualmente il Direttore del servizio ne darà immediata informazione al Committente, ovvero all'Ufficio Comunale competente oppure al Dirigente del Servizio fornendo in modo dettagliato la dinamica dell'accaduto al fine di consentire le procedure previste per l'individuazione della natura del corpo estraneo o per la comprensione delle cause dell'anomalia, e per la gestione delle azioni correttive immediate.

L'Appaltatore su richiesta del Committente dovrà eseguire le analisi di laboratorio occorrenti per l'identificazione del corpo estraneo o per la valutazione dell'anomalia, inviando al Committente l'esito dell'indagine, e relazionando sulle procedure messe in atto per prevenire il ripetersi dell'anomalia.

#### Art. 88 - Responsabilità dell'Appaltatore in caso di danno

Eventuali ritardi, eccedenti le 96 ore, nel ritiro delle merci rifiutate comportano per l'Appaltatore l'assunzione di ogni rischio conseguente, esonerando quindi il Committente da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci potranno subire a causa del ritardo stesso.

In tal caso il Committente può provvedere alla distruzione e/o smaltimento delle merci rifiutate, con attribuzione dei conseguenti oneri all'Appaltatore.

Art. 89 - Contestazioni

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 90 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti dell'Appaltatore a prescrizioni contrattuali, totali o parziali, l'Amministrazione Comunale applicherà inoltre le seguenti penalità, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

n.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
1	Fino a € 1.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menu
2	Fino a € 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
3	Fino a € 3.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti obbligatoriamente nell'art. 33 del presente capitolato
4	Fino a € 3.000,00	per ogni analisi microbiologica, fisica, chimica di derrate, materiali o superfici risultata non conforme a quanto previsto dai limiti di contaminazione o a quanto previsto da capitolato
5	Fino a € 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
6	Fino a € 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia
7	Fino a € 3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
8	Fino a € 2.000,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi/celle frigorifere
9	Fino a € 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso le cucine o i refettori
10	Fino a € 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
11	Fino a € 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
12	Fino a € 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
13	Fino a € 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale
14	Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità
15	Fino a € 4.000,00	per fornitura o utilizzo di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione, contaminate da infestanti
16	Fino a € 2.000,00	per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori
17	Fino a € 1.000,00	per l'utilizzo di derrate contenenti OGM
18	Fino a € 500,00 per prodotto	per la mancata somministrazione dei prodotti biologici, a lotta integrata, IGP, DOP previsti (Capitolato - Offerta tecnica), senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale (dopo una irregolarità riscontrata)
19	Fino a € 150,00	per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate
20	Fino a € 500,00	per ogni etichettatura alimentare o dei materiali di consumo mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato
21	Fino a € 1.000,00	nel caso di mancata consegna delle certificazioni dei prodotti alimentari ove applicabile

n.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
22	Fino a € 250,00	per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'Amministrazione comunale
23	Fino a € 250,00	per ogni violazione di quanto previsto negli allegati 3 e 4 relativi alle grammature a cotto; la verifica sarà effettuata su n. 10 pesate della stessa preparazione
24	Fino a € 500,00	per la mancata predisposizione e/o consegna da parte dell'Appaltatore nelle cucine/centri cottura delle grammature a crudo corrispondenti ai pesi a cotto di cui all'art. 41
25	Fino a € 250,00	per ogni violazione delle grammature a crudo
26	Fino a € 500,00	in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori, a partire dalla 2a violazione riscontrata
27	Fino a € 1.000,00	per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio, comprese le temperature dei pasti di cui all'allegato n. 5
28	da un minimo di € 1.000,00 a un massimo di € 10.000,00	per la mancata conservazione della campionatura dei pasti
29	Fino a € 1.000,00	per la sospensione/interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore
30	Fino a € 500,00	per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel Manuale di autocontrollo igienico aziendale
31	Fino a € 500,00	per ogni violazione di quanto previsto dal Capitolato e allegati riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature
32	Fino a € 500,00	per ogni mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione
33	da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 5.000,00	per ogni difformità o errore nella preparazione delle diete speciali
34	da un minimo di €100,00 ad un massimo di € 1.000,00	per la mancata consegna degli alimenti necessari alla preparazione delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose
35	Fino a € 1.000,00	per ogni mancata somministrazione delle diete speciali
36	Fino a € 250,00	per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore mensa
37	Fino a € 500,00	per la mancata sostituzione, dopo cinque giorni di assenza, del personale direttivo offerto in sede di gara
38	Fino a € 500,00	Per la mancata sostituzione del cuoco responsabile, dopo tre giorni di assenza
39	Fino a € 100,00 a persona	per ogni persona mancante rispetto all'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'art. 21
40	Fino a € 300,00 per settimana	in caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operativo rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'art. 26
41	Fino a € 100,00	per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale
42	Fino a € 200,00	per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale
43	Fino a € 200,00	per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche
44	Fino a € 500,00	per la mancata consegna entro fine ottobre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico
45	€ 50,00 a porzione	per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione, fin dalla 1° violazione. (per la mancata consegna di dieta speciale si applica la penale sopra definita)
46	Fino a € 150,00	porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione

n.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
47	Fino a € 200,00	nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...), fin dalla 1a violazione
48	Fino a € 500,00	per carenze igieniche delle cucine, dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo
49	Fino a € 300,00	per la mancata applicazione del Piano di sanificazione
50	Fino a € 150,00	per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato n. 6
51	Fino a € 300,00	per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti e sanificanti da parte del personale addetto
52	Fino a € 500,00	ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale all'esecuzione dei controlli
53	Fino a € 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale
54	Fino a € 500,00	per ogni violazione di quanto previsto nel Piano di manutenzione
55	Fino a € 500,00	per il mancato rispetto della tempistica per la manutenzione correttiva delle attrezzature
56	Fino a € 250,00	mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, bicchieri, piatti, posate, vassoi e materiale monouso per i pasti, ecc.)
57	€ 1.000,00 per miglioria	per la mancata realizzazione dei progetti e proposte di servizi aggiuntivi e/o migliorativi indicati nella relazione tecnica presentata in fase di gara
58	Fino a € 2.000,00	per l'utilizzo degli spazi mensa da parte dell'Appaltatore per preparare e confezionare pasti destinati ad utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato senza autorizzazione dell'Amministrazione comunale
59	Fino a € 5.000,00	Per mancata esecuzione di necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Le penali si intendono riferite a ogni singola violazione accertata presso ogni singola cucina o singolo refettorio; perciò, giornalmente, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali. In caso di applicazione di una seconda penale per la medesima violazione, l'importo della stessa sarà maggiorato di € 200,00.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva di non corrispondere - del tutto o in parte - il costo pasto, per la totalità dell'utenza o per la parte eventualmente interessata a anomalie di servizio significative, in particolare quelle descritte ai n. 6, 7, 15, 33, 35.

Il provvedimento è assunto dal Dirigente competente.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

#### TITOLO XIV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

##### Art. 91 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante PEC, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'appaltatore e salva l'applicazione delle penalità 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 fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- f) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro cottura;

- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) assenza non giustificata superiore a sette giorni del Direttore del servizio;
- l) sub-appalto totale del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) ulteriori inadempienze dell'Appaltatore dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- p) destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
- q) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- r) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- s) mancata fornitura e installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara da installare prima dell'inizio del servizio;
- t) mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

## TITOLO XV - NORME FINALI

### Art. 92 - Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore è nominato responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili forniti. Il trattamento dei dati dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia (D. Lgs. 196/03 - T.U. sulla privacy - e successive modifiche e/o integrazioni), pertanto i dati forniti potranno essere utilizzati dall'appaltatore solo per le finalità inerenti alla gestione del presente contratto e il medesimo si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa essere venuta eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e l'Amministrazione comunale.

### Art. 93 - Richiamo delle norme di legge

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata della concessione.

Il Committente comunicherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

### Art. 94 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato n. 1 Inventario - Elenco attrezzature
- Allegato n. 2 Caratteristiche merceologiche delle derrate da impiegare nella preparazione dei pasti
- Allegato n. 3 Linee guida per la ristorazione scolastica ATS Brianza
- Allegato n. 4 Mangiar sano per crescere bene ATS Insubria
- Allegato n. 5 Modalità operative per lo svolgimento del servizio
- Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione
- Allegato n. 7 Specifiche tecniche relative ai materiali a contatto con gli alimenti
- Allegato n. 8 Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti

- Allegato n. 9 Planimetrie refettori plessi "Don Beretta" - "Ada Negri" - "San Filippo Neri"
- Allegato n. 10 DUVRI

IL DIRIGENTE  
SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO  
E SERVIZI ALLA PERSONA  
(Dott. Marco Raffaele Casati)

COMUNE DI GIUSSANO (MB)



PROTOCOLLO GENERALE  
Nr 0018633 Data 06/07/2016  
Tit 7.1 - Arrivo

sodexo

QUALITY OF LIFE SERVICES

Carico On-site  
Divisione Scuole  
Direzione Regionale Lombardia

Cinisello B., 28 giugno 2016

MS/eh

Spett.le  
COMUNE DI GIUSSANO  
Piazzale Aldo Moro, 1  
20034 GIUSSANO (MI)

Alla cortese attenzione dell'Egr. Dott. Casati

**OGGETTO:** Richiesta inventario

Facciamo riferimento alla Vostra del 15 giugno 2016 protocollo numero 16337 per trasmetterVi in allegato inventario dei beni mobili, attrezzature, stoviglie e arredi del centro cottura di Via M. D'Azeglio e dei refettori scolastici Giussano e Mariano Comense

Restiamo a disposizione per eventuali chiarimenti in merito, e con l'occasione porgiamo i nostri più cordiali saluti.

SODEXO ITALIA S.p.A.  
Il Direttore Regionale  
M. Salvatore

INVENTARIO PLESSI DI MARIANO	MAT PARINI	MAT GARIBALDI	MAT PERTICATO	MAT S. AMBROGIO	EL TROTTI	EL VIVA	EL PERTICATO
LAVASTOVIGLIE	1	1	1	1	1	1	1
CERRELLI TERMICO a 3 vasche	1	2	2	1	2	1	1
CARRELLI DA SERVIZIO	1	1	2	2	3	2	2
TAVOLI	1	1	1	3	2	2	2
TAVOLO ARMADIATO	2	1	2	3	1	1	1
TAVOLO							
ARMADIETTI PERSONALE	3	3	3	5	7	4	1
BICC VETRO	6		16	137	300	144	116
BICC MELAMINA	110	160	137	150			28
PIATTI FONDI CERAMICA			16	115	80		
PIATTI PIANI CERAMICA			16	111	80		
PIATTI FONDI MELAMINA	114	200	138	130	225	220	164
PIATTI PIANI MELAMINA	131	160	140	124	220	224	159
CUCCHIAI ACCIAIO	165	160	150	287	320	216	158
COLTELLI ACCIAIO	18	10	36	167	300	215	143
FORCHETTE ACCIAIO	140	160	150	268	320	224	147
MESTOLI	1	2	6	5	2	2	1
CUCCHIAI DA SERVIZIO	2	4	2	5	6	3	2
PINZE CON CUCCHIAIO	2	2	4	5	5	2	3
PALETTE X LASAGNE	1	2	2	4	4	1	1
CESTELLI LAVAST PIATTI	3	3	2	3	4	4	2
CESTELLI LAVAST BICCHIERI	2	1	2	1	4	4	1
ARMADIO DETERSIVI			1				
ARMADIO X SCORTA MATERIALE PLASTICA			1			1	
LAVELLO a 2 vasche	1	1	1	1	1	1	1
pedane plastiche						3	
carrello da carico						3	

INVENTARIO PLESSI DI GIUSSANO	MATERNA GIUSSANO	EL PIOLA	EL ROBBIANO	EL PAINA	EL BIRONE	SC MEDIE
LAVASTOVIGLIE	1	1	0	0	0	0
CERRELLI TERMICO 3 VASCHE	2	1	2	2	1	0
CARRELLO DA SERVIZIO	2	2	1	0	1	0
TAVOLI	1	<del>1</del>	0	0	0	0
TAVOLO ARMADIATO	<del>2</del>	1	0	1	1	0
ARMADIETTI PERSONALE	3	6	4	3	2	1
BICCHIERE VETRO	23	100	0	0	0	0
BICCHIERE MELAMINA	150	100	0	0	0	0
PIATTI FONDI CERAMICA	0	0	0	0	0	0
PIATTI PIANI CERAMICA	0	0	0	0	0	0
PIATTI FONDI MELAMINA	164	100	0	0	0	0
PIATTI PIANI MELAMINA	175	<del>100</del>	0	0	0	0
CUCCHIAI ACCIAIO	180	200	0	0	0	0
COLTELLI ACCIAIO	25	200	0	0	0	0
FORCHETTE ACCIAIO	165	200	0	0	0	0
MESTOLI	4	2	2	2	2	0
CUCCHIAI DA SERVIZIO	2	2	2	2	1	1
PINZE CON CUCCHIAIO	4	4	2	2	1	1
PALETTE X LASAGNE	2	2	2	2	1	1
CESTELLI LAVAST PIATTI	3	5	0	0	0	0
CESTELLI LAVAST BICCHIERI	3	3	0	0	0	0
ARMADIO DETERSIVI	0	0	<del>1</del>	0	1	0
ARMADIO X SCORTA MATERIALE PLASTICA	<del>1</del>	0	0	0	1	0
BANCO SELF SERVICE	0	0	0	0	1	0
LAVANDINO	1 a 2 vasche	1 a 2 vasche	1 a 2 vasche	1 a 1 vasche	1 a 2 vasche	1 LAVAMANI
BIDONI PLASTICA X SACCHI RIFIUTI		2	2	3	1	1
BIDONI ACCIAIO X SACCHI RIFIUTI	2					1

VERIFICATO IL 11/7/2016



Apparecchiature	Pezzi	Quantità	modello	larg.	lung.	altez.
Abbattitore di temperatura ZANUSSI	numero	1	BC180RA	1400	1285	2230
Affettatrice a gravità VAN DALL Mod. G30	numero	1	G30			
Affettatrice a gravità VAN DALL Mod. G35	numero	1	G35	700	630	560
Affettatrice NOAW Mod. 300	numero	1		300	690	780
Affettatrice verticale VAN DALL Mod. M35	numero	1	M35	700	630	560
Affettatrice verticale VAN DALL Mod. S35	numero	1	S35B	700	630	560
Armadio caldo su ruote BOUGEAT Mod. Satellite GN 40	numero	2	SATELLITE 40	822	830	1690
Armadio frigorifero 1 anta ZANUSSI	numero	1	ASN 110	750	700	2050
Armadio frigorifero 2 ante ZANUSSI	numero	1	ASN 220	1440	795	2050
Bagnomaria elettrico ZANUSSI	numero	1	PME 700	700	700	275
Banco refrigerato con sportelli ZANUSSI	numero	1	SSWC16	1668	835	900
Brasiera ribaltabile a gas a sbalzo ZANUSSI (24 kW)	numero	2	NBRG820	1000	900	850
Cappa di aspirazione	numero	2				
Cella frigorifera MISA Mod. Freebloock	numero	1				
Cella frigorifero	numero	4				
Cella surgelati con anticella	numero	1				
Congelatore orizzontale	numero	1				
Cucina 6 fuochi a sbalzo ZANUSSI (44kW)	numero	1	NCG1200	1200	900	250
Cucina 6 fuochi su vano ZANUSSI (44 kW)	numero	1	NCG1200	1200	900	250
Cuocipasta 1 vasca a gas ZANUSSI (14 kW)	numero	1	NCPG400	400	900	850
Cuocipasta automatico 2 vasche ZANUSSI (60 kW)	numero	1	CR42G	1760	1140	850
Cuocipasta una vasca elettrico ZANUSSI	numero	1	PCPE350	350	700	850
Dosatore automatico detersivo	numero	1				
Forno convezione vapore 20 2/1 ZANUSSI (106kW)	numero	2	FCS202G4	890	1228	1748
Forno convezione vapore a gas 6 GN 1/1 ZANUSSI (18 kW)	numero	1	FCS061G4	860	756	710
Frullatore ad immersione ROBOT COUPE Mod, MP 600	numero	1	MP600			
Fry top a gas ZANUSSI (8 kW)	numero	1	NTRG	400	900	250
Lama d'aria ECO NOMIC Mod.2VV	numero	1				
Lava oggetti ELECTROLUX Mod. WT850EA	numero	1	WT850EA	1433	890	1760
Lavaverdure insalata DITO Mod, LV 200	numero	1	LV200	1200	700	1000
Lavastoviglie carica frontale ZANUSSI	numero	1	LS5	600	600	820
Motoriduttore AGUSTONI Mod. MS 22 (2)	numero	1	MS22	370	260	410
Pelapatate da pavimento DITO Mod. TI25	numero	1	EX25	585	785	1215
Pentola cilindrica indiretta a gas ZANUSSI (24 kW)	numero	3	NPGI815	800	900	850
Piastra di cottura ad induzione ZANUSSI	numero	1	PIE350	350	700	275
Pompa di calore remota Split A/C Sanyo Mod. SAP-KMRV124EH	numero	3				
Pulitrice a vapore POLTI Mod. Mondial Vap 8000	numero	1				
Soffitto aspirante e ventilante	numero	1				
Taglia verdure da banco ROBOT COUPE Mod. CL 55 Version D	numero	1	TRS260A	490	750	1345
Turbo frantumatore AGUSTONI Mod. MT 500	numero	1	MT 500			
Armadietto spogliatoio a doppio scomparto	numero	14	MTSP5050	500	500	2000
Armadio con ripiano ed ante	numero	1	AS1400/18	1400	700	1800
Armadio di deposito ante scorrevoli	numero	1				
Bilancia da tavolo SUPREMA	numero	1				
Bilico a pavimento su ruote EUROMEC	numero	1	KK300	800	1000	
Carrello 1 ripiano	numero	5				
Carrello di servizio 1 ripiano	numero	3				
Carrello di servizio 2 ripiani	numero	2				
Carrello di servizio 2 ripiani con 3 lati chiusi	numero	1				
Carrello porta teglie	numero	1				
Carriola coibentata	numero	1				
Ceppo in PVC	numero	1				
Contentitore per rifiuti	numero	3				
Elementi neutri self-service	numero	1				
lavandino Lavamani	numero	1				
Lavatoio 1 vasca armadiato con gocciolatoio	numero	1				
Pedane di deposito	numero	12				
Piano neutro a sbalzo in linea cottura	numero	1				
Roll-in	numero	6				
Scaffale 4 ripiani	numero	2				
Scaffale in alluminio 4 ripiani in PVC	numero	25				
Scaffali celle	numero	14				
Sedie da pranzo	numero	36				
Tavolo da pranzo	numero	10				
Tavolo di lavoro 1 vasca	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo	numero	4				

Tavolo di lavoro a sbalzo 2 vasche	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo con cassetto	numero	2				
Tavolo di lavoro a sbalzo con cassetto e lavamani	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo con cassetto, lavatoio e gocciolatoio	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo con lavatoio	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo con lavatoio 2 vasche e gocciolatoio	numero	1				
Tavolo di lavoro a sbalzo con lavatoio e cassette	numero	1				
Tavolo di lavoro armadiato	numero	4				
Tavolo di lavoro con cassette	numero	1				
Tavolo di lavoro con ripiano	numero	1				
Tavolo di lavoro con ripiano e alzatina	numero	1				
Tavolo di lavoro su gambe	numero	1				
Tavolo di lavoro su ruote con alzatina	numero	1				
Tavolo di preparazioni carni con lavatoio e cassetto	numero	1				
Tavolo di scarico	numero	1				
Tavolo prelavaggio	numero	1				
Tramoggia	numero	1				
GASTRONORM 1\1 mm 40	numero	16				
GASTRONORM 1\1 mm 60	numero	24				
GASTRONORM 1\1 mm 100	numero	40				
GASTRONORM 1\1 mm 150	numero	20				
GASTRONORM 1\1 mm 200	numero	15				
GASTRO X FORNO 2/1	numero	12				
COPERCHI SENZA GUARN 1/1	numero	87				
COPERCHI CON GUARNIZ 1/1	numero	25				
PENTOLE h 35 diametro 36	numero	2				
PENTOLE h 24 diam 40	numero	1				
PENTOLE h 22 diam 36	numero	1				
PENTOLE h 28 diam 40	numero	1				
PENTOLE h 24 diam 26	numero	1				
PENTOLE h 24 diam 24	numero	1				
PENTOLE h 12 diam 12	numero	1				
PENTOLE h 14 diam 26	numero	1				
PENTOLE h 17 diam 24	numero	1				
PENTOLE h 145 diam 22	numero	1				
RONDO alluminio h 16 diam 40	numero	1				
RONDO acciaio h 16 diam 40	numero	1				
PADELLE CON MANICI diam 36	numero	1				
PADELLE CON MANICI diam 28	numero	1				
COPERCHIO TONDI diam 38	numero	1				
COPERCHIO TONDI diam 42	numero	1				
COPERCHIO TONDI diam 44	numero	1				
BACINELLE PLASTICHE AZZURRE	numero	2				
CUCCHIAI SERVIZIO	numero	6				
PINZE SERVIZIO	numero	4				
SCHIUMAROLA	numero	5				
RAGNO	numero	2				
PALETTE MANICO LUNGO	numero	2				
SPATOLE X LASAGNE	numero	3				
SPATOLA MANICO NERO lunga	numero	3				
SPATOLA MANICO NERO CORTA	numero	4				
APRISCATOLE DA BANCO	numero	1				
SCOLAPASTA h 19 diam 36	numero	1				
SCOLAPASTA h 25 diam 50	numero	1				
SCOLAPASTA h 16 diam 22	numero	1				
SCOLAPASTA CON MANICO h 13 diam 23	numero	1				
PENTOLE CON MANICO h 11 diam 20	numero	1				
PENTOLE CON MANICO h 11 diam 20	numero	1				
CUCCHIO X SPAGHETTI	numero	5				
CORNETTO CHINOISE	numero	1				
IMBUTO	numero	1				
FRUSTAGRANDE	numero	4				
FRUSTA PICCOLA	numero	2				
PALE TEFLON	numero	2				
PALE TEFLON PICCOLE	numero	2				
TAZZONI	numero	1				
PLACCHE CON MANICI	numero	2				

TEGLIE FORATE 1\1mm6	numero	10				
TEGLIE FORATE 1\1mm10	numero	10				
SETACCIO	numero	1				
BACINELLE VETRO	numero	2				
CASSE DIAMANTE CON COPERCHIO 39x75	numero	3				
CASSE DIAMANTE CON COPERCHIO 30x60	numero	2				
CASSE DIAMANTE CON COPERCHIO 37x62	numero	1				
GASTRONORM DEL SELF 15x32	numero	3				
GASTRONORM DEL SELF 20x32	numero	1				
GASTRONORM DEL SELF 22x32	numero	1				
GASTRONORM DEL SELF16x24	numero	1				
GASTRONORM DEL SELF10x32	numero	1				
COFANETTI DIETE	numero	16				
GAMELLE DIETE	numero	6				
MELFORM NERI POLISTIROLO + coperchio	numero	38				
TERMOCUP EY13 X SUGO	numero	16				
INTERNO X EY 13	numero	16				
TERMOCUP AF7 X SPORTELLO	numero	28				
TERMOCUP CON COPERCHIO MARRONE	numero	18				
TERMOCUP CON COPERCHIO GRIGIO	numero	11				
PATUMIERE ACCIAIO	numero	4				
PATUMIERE PLASTICA	numero	1				
<del>ARMADIETTI SPOGLIATOI</del>	<del>numero</del>	<del>15</del>				
PIATTI SELF PIANI	numero	37				
PIATTI SELF FONDI	numero	36				
BICCHIERI SELF	numero	17				
FORCHETTE SELF	numero	56				
COLTELI SELF	numero	42				
CUCCHIAI SELF	numero	33				
CIOTOLINE	numero	32				
INSALATIERE	numero	14				
PIATTINI X DOLCE PICCOLI	numero	19				
COPPINI DA SUGO diam 8	numero	4				
COPPINI DA SUGO diam 10	numero	4				
COPPINI DA SUGO diam 12	numero	6				
COPPINI DA SUGO diam14	numero	2				
FORCHETTONI	numero	3				
CESTELLI SCOLAPASTA SELF	numero	4				
VASSOI SELF	numero	40				

VERIFICATO IL 07/7/2016



## ALLEGATO 2 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE DA IMPIEGARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

### PREMESSA

Nella predisposizione delle caratteristiche merceologiche delle materie prime si è considerata come requisito imprescindibile la loro rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative di tipo orizzontale, che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare, e verticale, legate agli specifici settori di produzione.

Per ogni prodotto alimentare, prima di iniziare il servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale le schede tecniche relative, riportanti le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche che dovranno attestare la corrispondenza del prodotto a quanto di seguito richiesto.

### CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

**Gli alimenti** devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture), devono riportare le indicazioni previste dal Reg. 25/11/2011 n. 1169, dal D. Lgs. 109/92, dal Reg. UE 1169/2011, dal Reg. UE 1924/ 2006, dal Reg. CE 1924/2006, dal Reg. UE 828/2014, dal Reg. CE 450/2008, dal Reg CE 2913/1992 e dalla legislazione vigente in materia d'etichettatura e qualità dei prodotti alimentari e quanto richiesto dal presente capitolato. . Non sono ammesse etichettature incomplete.

In particolare l'etichetta dei prodotti forniti deve riportare in lingua italiana e in modo da **essere evidenti , chiare, ben leggibili ed indelebili** :

- La denominazione di vendita (legale, usuale o descrittiva).
- La quantità netta o quantità nominale.
- L'elenco degli ingredienti.

- Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze ancora presente nel prodotto finito, anche in forma alterata. Ogni allergene dovrà essere indicato esplicitamente in etichetta e la sua denominazione dovrà essere evidenziata con carattere, dimensioni, stile o colore di sfondo chiaramente distinti rispetto agli altri ingredienti.
- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza (che dovranno essere presenti su ogni porzione preconfezionata e non solo sulla confezione esterna).
- Le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego.
- Il nome o la ragione sociale o marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che commercializza il prodotto, che è responsabile delle informazioni sugli alimenti.
- **La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.**
- **Il paese di origine** (Così come definito dal reg. CE n 450/2008, art. 36, dal G. CE 2913/92, ART. 24) o il luogo di provenienza (così come definito dal Reg. CE 1169/2011, art.2) nei casi in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore.
- Le istruzioni per l'uso, ove necessario.
- Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto tranne i casi in cui l'indicazione del lotto non sia richiesta.
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Una dichiarazione nutrizionale (dalla fine del 2016).

I prodotti devono essere consegnati con le relative bolle di consegna e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

I **fornitori** devono essere accuratamente selezionati e devono essere in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e

tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione).

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

## **GRUPPI MERCEOLOGICI**

### **GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Pane  
Pane grattugiato  
Crostoni  
Fette biscottate, cracker  
Pasta lievitata  
Base per pizza  
Pizza pronta  
Focaccia dolce  
Focaccia salata  
Piadina

### **GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI**

Cereali minori (Orzo perlato, Farro)  
Farina di frumento  
Farina di mais  
Riso  
Focchi Di Mais  
Pasta integrale  
Pasta di semola di grano duro  
Pasta all'uovo  
Gnocchi di patate  
Pasta ripiene

### **GRUPPO 3: SALUMI**

Bresaola  
Pancetta dolce  
Pancetta dolce a cubetti  
Prosciutto cotto  
Prosciutto crudo  
Salsiccia  
Speck  
Wurstel

**GRUPPO 4: CARNI FRESCHE REFRIGERATE -CARNI AVICOLE SURGELATE DI PROVENIENZA NAZIONALE**

Carni avicole fresche  
Carni avicole surgelate  
Carni bovine fresche  
Carni suine fresche

**GRUPPO 5: LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE**

Latte fresco pastorizzato d'alta qualita'  
Latte UHT  
Burro  
Formaggi  
Panna  
Yogurt naturale e yogurt alla frutta

**GRUPPO 6: PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

Anelli di calamaro e anelli di totano  
Filetti e tranci di pesce  
Bastoncini di pesce  
Bocconcini di merluzzo

**GRUPPO 7: ORTAGGI SURGELATI**

**GRUPPO 8: VERDURE E FRUTTA FRESCA –LEGUMI –FUNGHI SECCHI**

Verdura fresca  
Frutta fresca  
Frutta secca  
Legumi secchi e surgelati

**GRUPPO 9: UOVA**

Uova fresche categoria "A"  
Uova pastorizzate fresche

**GRUPPO 10: OLI**

Olio extra-vergine d'oliva

**GRUPPO 11: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

Pomodori pelati  
Tonno in conserva

**GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI**

Budini  
Biscotti secchi e frollini  
Chiacchiere  
Cioccolato al latte  
Prodotti dolciari confezionati  
Prodotti dolciari non confezionati  
Confetture di frutta  
Gelato  
Ghiaccioli  
Miele  
Purea di frutta

**GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI**

Aceto  
Acqua  
Acqua minerale naturale  
Cacao in polvere  
Camomilla  
Capperi sotto sale  
Lievito per dolci  
Maionese  
Olive verdi e nere denocciolate  
Orzo solubile  
Pesto  
Preparati per brodo vegetale  
Preparato per budino  
Preparato solubile per il latte a base di cacao magro  
Sale  
Spezie ed erbe aromatiche  
Succhi di frutta freschi  
Succhi di frutta  
Tè  
Tè deteinato  
Zafferano  
Zucchero

**GRUPPO 14: PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Biscotti primi mesi  
Biscotti per la prima infanzia  
Crema di riso, crema di mais e tapioca  
Estratto di camomilla  
Estratto solubile di té deteinato  
Farina lattea  
Latti adattati  
Liofilizzati di carne e pesce  
Omogeneizzati  
Pastina dietetica prima infanzia senza glutine  
Pastina dietetica glutinata  
Semolino e semolino con integratori proteici

**ALTRI PRODOTTI**

**PRODOTTI BIOLOGICI**

**PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

**PRODOTTI PER DIETA VEGANA**

## GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO

### PANE COMUNE

#### Caratteristiche

### ED INTEGRALE

- Deve essere di produzione artigianale così come definito dalla Federazione italiana Panificatori (FIPPA): pane "prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti". **Le forniture possono provenire da più fornitori artigiani con le garanzie di qualità richieste.** L'I.A. deve fornire tutta la documentazione necessaria per comprovare che la produzione del pane sia effettivamente di produzione artigianale e non aziendale/industriale.
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente di produzione locale locale.
- Deve essere prodotto per intero con farina di grano tenero tipo "00" o farina tipo "0", o farina integrale (il pane integrale deve essere fornito su richiesta dell'Ufficio Comunale competente in giorni ben precisi indicati sul menù) lievito naturale, acqua e lavorato con la massima cura.
- **Deve essere a ridotto contenuto in sale** (nota Regione Lombardia Prot. H1.2011.0005388.)
- Deve essere fresco di giornata
- Deve essere consegnato completamente raffreddato.
- Deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nello stesso tempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato.
- La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno.
- La mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.
- Alla rottura con le mani (o al taglio), deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.
- La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.
- Non è ammessa la fornitura di pane non completamente cotto, riscaldato, rigenerato o surgelato.
- **Deve essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o altri additivi e di condimenti aggiunti.**
- Su richiesta del competente Ufficio Comunale dovranno essere forniti anche altri tipi di pane (pane al latte, pane all'olio, ecc.)
- Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.
- Formati richiesti: filoncino, panino, rosetta e qualsiasi altro formato richiesto dall'Ufficio Comunale competente, secondo la gradibilità verificata.

#### Anomalie

- Il prodotto deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici, ecc...)
- La crosta non deve presentare bruciature superficiali, né contenere

mollica spugnosa e collosa.

- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, acidulo, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.)

#### **Imballaggio**

- Deve essere confezionato in sacchetti di carta per uso alimentare **ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio.**
- **E' vietata la chiusura dei sacchetti con punti metallici.**
- Per nessun motivo il prodotto ed il suo imballaggio devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo.

#### **Trasporto**

- Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti solo al trasporto dello stesso.
- Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere perfettamente puliti.
- Il trasporto del pane da parte degli addetti deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d'igiene, allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto sia dell'imballaggio.
- Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante le informazioni obbligatorie richieste dalla legislazione vigente.

### **PANE GRATTUGIATO**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane comune secco avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".
- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti (es. strutto.)

#### **Anomalie**

- Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato n. 8.

#### **Imballaggio**

- **Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate**, che garantiscano la protezione del prodotto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento o umidità. .

### **CROSTINI**

#### **Caratteristiche**

- Sono da escludersi i prodotti contenenti conservanti, antiossidanti, emulsionanti, stabilizzanti, strutto, oli o grassi differenti dall'olio d'oliva o extravergine d'oliva.
- Devono essere di produzione nazionale, preferibilmente locale.
- Possono essere preparati nelle cucine/centri cottura a partire dal pane comune fresco tostato in forno.

#### **Anomalie**

- Non è ammessa la produzione di crostini a partire dal pane a cassetta.
- Devono essere privi di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)

#### **Imballaggio**

- **Devono essere consegnati in confezioni originali sigillate ed etichettate** che garantiscano la protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento o umidità.

#### **Etichetta**

- Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

### **FETTE BISCOTTATE, CRACKERS**

#### **Caratteristiche**

- Devono essere freschi, friabili e croccanti
- I **crackers** devono presentare superficie regolare, senza sfaldature e di colore uniforme, con foratura omogeneamente distribuita. Il sapore deve ricordare quello del pane. Non devono essere salati in superficie
- Le **fette biscottate** devono avere il giusto equilibrio di resistenza meccanica,

friabilità e croccantezza, omogeneità di colorazione delle singole fette.

- **Fette biscottate e crackers:**
- **Devono essere preparati con sfarinati di cereali anche integrali, se richiesti dell'Ufficio Comunale competente, con aggiunta di oli vegetali quali olio di oliva e/o olio extravergine di oliva. Non sono ammessi oli o grassi vegetali differenti da quelli richiesti.**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Non devono essere presenti coloranti artificiali, conservanti od altri additivi.
- Non devono presentare odore, sapore, colore anomali

#### Anomalie

#### Imballaggio

- Devono essere forniti confezionati in confezioni etichettate e sigillate, in materiale destinato al contatto con gli alimenti, che proteggano il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.

#### Etichettatura

Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

### PASTA LIEVITATA

#### Caratteristiche

- Deve essere utilizzata per la preparazione di pizze, focacce salate e dolci.
- **Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra**
- I conservanti devono essere assenti
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- **Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento.**

#### Imballaggio

- Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio non a chiusura ermetica, atti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento od inquinamento.

### BASE PER PIZZA

#### Caratteristiche

- Deve essere fornita **solo** su richiesta del competente Ufficio Comunale in alternativa alla pasta lievitata fresca, e può essere fresca o surgelata
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere a base rettangolare e presentare una superficie bruno dorata con forature omogeneamente distribuite
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio d'oliva o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale.**
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice in ogni zona.
- Deve essere esente da difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Se fresca deve essere consegnata a cura del fornitore in confezioni munite di coperchio, imballate per il trasporto, o confezionata in atmosfera modificata.
- Se surgelata, deve essere confezionata in contenitori sigillati, imballati per il

#### Anomalie

#### Imballaggio

trasporto.

- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### **PIZZA PRONTA**

#### **Caratteristiche**

- **Deve essere fornita solo su richiesta o approvazione del competente Ufficio Comunale in alternativa alla base per pizza**
- Deve essere di produzione artigianale.
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve essere preparata con i seguenti ingredienti: farina tipo 00 o 0, lievito di birra, sale, latte, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, mozzarella, origano.
- Non devono essere presenti conservanti o additivi.
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole
- Deve essere un prodotto fresco di giornata.
- La consegna deve essere giornaliera

#### **Anomalie**

- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, quali zone di sotto o sovracottura, bruciature, ammolimenti e residui carboniosi.

#### **Imballaggio**

- Confezionata in scatole di cartone per alimenti e trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio, in pezzature da 2.4 Kg.
- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### **FOCACCIA DOLCE**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve presentare una superficie dorata
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale, sale/zucchero. La superficie può essere cosparsa di quantità moderate di burro e zucchero.**
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice.

#### **Anomalie**

#### **Imballaggi**

- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare, del tipo a perdere ed essere trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio.

### **FOCACCIA SALATA**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.

- Deve presentare una superficie dorata
  - Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
  - Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale.**
  - Non devono essere presenti conservanti
  - Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
  - Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice.
  - Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
  - Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare, del tipo a perdere ed essere trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio.
- Anomalie**  
**Imballaggi**

### PIADINA ROMAGNOLA ED EMILIANA

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine regionale, ovvero essere prodotta in Emilia-romagna.
  - Deve essere fresca o surgelata
  - Deve essere prodotta artigianalmente e presentare i seguenti **ingredienti: farina di grano tenero tipo '00', acqua, olio extravergine di oliva (5%), sale iodato, senza lieviti aggiunti.**
  - **Non devono essere presenti coloranti artificiali, conservanti od altri additivi.**
- Anomalie**  
**Imballaggio**
- Non deve presentare odore, sapore, colore anormali.
  - La piadina fresca deve essere confezionata sottovuoto o confezionata in atmosfera protettiva in involucri etichettati, sigillati destinati al contatto con gli alimenti che proteggano il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
- Etichettatura**
- Deve essere fornita in pezzature da 100/110 g.

## GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI

### CEREALI MINORI: FARRO, ORZO PERLATO

- Caratteristiche**
- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti, ben essiccati, di colore tipico (bianco-giallo paglierino per l'orzo);
  - Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari.
- Anomalie**
- Non devono esserci tracce di semi infestanti.
  - Devono essere indenni da parassiti, muffe, insetti e corpi estranei.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere da 0,5 kg
- Etichettatura**
- Alla consegna, il prodotto deve avere ancora 1 anno di conservazione.
- Modalità di utilizzo**
- Potranno essere usati nella preparazione di minestre in alternativa al riso ed alla pasta.

### FARINA DI FRUMENTO

- Caratteristiche**
- Le farine di grano devono essere di tipo "0" o "00". In particolare si richiede che le

- farine "00" siano impiegate per la preparazione di torte.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2.
- Anomalie**
- Il prodotto fornito deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti.
  - Non deve presentare grumi, sapori o odori acri.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
  - Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg.
- Etichettatura**
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

### **FARINA DI MAIS**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso d'umidità o altra causa;
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere di colore giallo
- La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione.
- E' consentito l'uso della farina di mais precotta.
- Deve rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2.

#### **Anomalie**

- Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti.

#### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
- Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg.

#### **Etichettatura**

- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

Tutte le farine devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità	14.5%
Ceneri	0.5% sulla sostanza secca
AW	Non superiore a 0,80-0,85
Glutine secco	7%
Conservanti	Assenti
Frammenti d'insetti	Assenti
Peli di roditori	Assenti
Frammenti metallici	Assenti

### **RISO**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta
- Deve presentare grani interi, con una tolleranza massima del 12% di rottura.
- Deve essere caratterizzato da un'umidità media del 14%.

#### **Anomalie**

- Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.
- Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o

altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

- I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati, farinosi, gessati, con striature rosse.
- Non deve provenire da raccolti d'imperfetta maturazione.
- Non deve essere costituito da una miscela di varietà diverse.
- Le confezioni devono essere sigillate e del peso di 5 kg e di 1 kg (per il nido). Le confezioni da 1 Kg devono contenere preconfezioni sottovuoto.
- Alla consegna il riso deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione.

**Imballaggio**

**Etichettatura**

### FIOCCHI DI MAIS

**Caratteristiche**

- Devono essere prodotti con farina di mais, esenti da conservanti od altri additivi e da grassi idrogenati totalmente o parzialmente.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.

**Imballaggio**

**Etichettatura**

- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
- Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

### PASTA INTEGRALE

**Caratteristiche**

- Deve essere di **prima qualità** prodotta con farine integrali biologiche;
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere di recente ed omogenea lavorazione.
- Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.
- Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
- Deve essere di sapore ed odore gradevoli
- Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo.
- Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura; deve avere buona capacità di trattenere i condimenti.
- **Deve essere fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana.**
- **Per i nidi** saranno richiesti piccoli formati.

**Anomalie**

- Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata.
- Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina.
- Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei.
- Non deve presentare macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

**Imballaggio**

**Etichettatura**

- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
- Alla consegna deve essere integro e sigillato.
- Le confezioni devono essere di 5 Kg e di 1 Kg (per il nido).
- Alla consegna deve avere una durata di almeno 12 mesi.

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

**Caratteristiche**

- Deve essere di **prima qualità** prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri di qualità superiore.
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere di recente ed omogenea lavorazione.

- Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.
- Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, di colore giallognolo.
- Deve essere di sapore ed odore gradevoli
- Se di formato piccolo la pasta dovrà resistere alla cottura non meno di 15', se di formato grosso non meno di 20'.
- Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo.
- Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura; deve avere buona capacità di trattenere i condimenti.
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato n. 8.
- **Deve essere fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana (spaghetti, linguine, bucatini, tagliatelle, sedanini, fusilli, farfalle penne, mezze penne, conchiglie, stelline, puntine, ditalini, corallini.)**
- Per i **nidi** saranno richiesti dall'Ufficio Comunale competente piccoli formati in funzione dell'esigenza degli utenti.

#### Anomalie

- Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata
- Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina.
- Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei.
- Non deve presentare macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

#### Imballaggio

- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
- Alla consegna deve essere integro e sigillato.
- Le confezioni devono essere di 5 Kg e di 1 Kg (per il nido).

#### Etichettatura

##### Parametri chimico-fisici

- Alla consegna deve avere una durata di almeno 12 mesi.
- Umidità massima: 12.5%
- Ceneri: minimo 0.7% sulla sostanza secca  
massimo 0.9% sulla sostanza secca
- Cellulosa: minimo 0.2% sulla sostanza secca  
massimo 0.45% sulla sostanza secca
- Acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- Contenuto in proteine: non inferiore al 12 % p/p
- Amido ceduto da 100 g di pasta: non superiore a 2,3 g

### PASTA ALL'UOVO

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere secca, confezionata sottovuoto o precotta surgelata.
- Deve contenere i seguenti **ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (in quantità percentuale non inferiore a 200 g per ogni Kg di semola), acqua e sale.**
- **Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti.**
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°3.
- Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe.
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
- Alla consegna deve essere integro e sigillato.
- Alla consegna la pasta, secca e surgelata, deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

#### Anomalie

#### Imballaggio

#### Etichettatura

## GNOCCHI DI PATATE

- Caratteristiche**
- Devono essere freschi, di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Devono essere prodotti con **patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo 00, acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi non deve essere inferiore all'80% e deve essere specificato in etichetta.**
  - Devono essere privi di antiossidanti, emulsionanti e conservanti.
  - Devono essere di colore avorio chiaro, di forma ed aspetto tipico con rigatura superficiale.
  - Dopo la cottura, gli gnocchi si devono presentare di consistenza elastica e solida, con assenza di retrogusti amari o acidi.
  - Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'allegato n. 8.
- Anomalie**
- Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri.
  - Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in sacchetti, confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva in materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti.
  - Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Etichettatura**
- La data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.
  - Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.
- Trasporto**
- Deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e a temperatura non superiore a +10°C
- Modalità di utilizzo**
- L'utilizzo del prodotto deve avvenire entro tre giorni dalla fornitura.

## PASTE RIPIENE

- Caratteristiche**
- ravioli/tortellini di magro (ricotta e spinaci) e ravioli con ripieno di carne
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Devono essere di pasta fresca.
  - **Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici.**
  - **Non devono presentare tra gli ingredienti margarina e/o grassi idrogenati.**
  - Nei ravioli e/o tortellini di magro la percentuale di ricotta vaccina sul totale degli ingredienti del ripieno non deve essere inferiore al **50%**. Nei prodotti a base di carne il ripieno non deve essere inferiore al **30%** sul totale degli ingredienti e deve essere costituito almeno dal **50%** di carne bovina e suina.
  - **Nella preparazione del ripieno dei prodotti a base di carne non possono essere impiegati, neppure in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle nonché i prodotti di macellazione indicati commercialmente come quinto quarto e deve essere fornita attestazione scritta dal parte del sub-fornitore dell'Impresa a riprova di quanto richiesto.**
  - Devono avere aspetto omogeneo
  - Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso e di sapore aromaticamente bilanciato.
  - Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
  - Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'allegato n.8
- Anomalie**
- Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.

- Non devono avere retrogusto sgradevole
- Le paste ripiene fresche devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.
- ~~AN~~ Deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15 giorni.
- Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

### GRUPPO 3: SALUMI

#### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

- | <b>Caratteristiche</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina (IGP- Reg CEE nr. 1263 del 01/07/96)</li> <li>• Si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg.</li> <li>• La stagionatura deve essere eseguita in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni.</li> <li>• Deve presentare i seguenti ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrato.)</li> <li>• Deve essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e colore bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido, con consistenza elastica e soda; al taglio deve presentare aspetto compatto senza fenditure.</li> <li>• Deve essere ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso.</li> <li>• Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'allegato n. 8.</li> </ul> |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
|---------------------------------|---|--|----------|----------------|---------|----------|-------------------|------------|---------|----------|--------|--------|----|
| <b>Anomalie</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali sia profondi, ed odori o sapori sgradevoli.</li> <li>• Il budello deve essere privo di feltri fungini.</li> </ul>  |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| <b>Imballaggio</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto può essere posto in reti o confezioni sottovuoto.</li> </ul>   |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| <b>Etichettatura</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura cui è stato sottoposto il prodotto.</li> <li>• Nel prodotto sottovuoto l'etichetta deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente, Inoltre sull'etichetta devono essere riportati la denominazione Bresaola della Valtellina immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P. ed il contrassegno della comunità europea <b>in caratteri chiari ed indelebili.</b></li> </ul>   |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| <b>Parametri chimico-fisici</b> | <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valori %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Umidità t.q.</td> <td>max 65%</td> </tr> <tr> <td>• Grasso</td> <td>medio 4% - max 7%</td> </tr> <tr> <td>• Proteine</td> <td>min 30%</td> </tr> <tr> <td>• Ceneri</td> <td>min 4%</td> </tr> <tr> <td>• Sale</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>  |  | Valori % | • Umidità t.q. | max 65% | • Grasso | medio 4% - max 7% | • Proteine | min 30% | • Ceneri | min 4% | • Sale | 5% |
|                                 | Valori %  |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| • Umidità t.q.                  | max 65%   |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| • Grasso                        | medio 4% - max 7%   |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| • Proteine                      | min 30%   |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| • Ceneri                        | min 4%  |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |
| • Sale                          | 5%  |  |          |                |         |          |                   |            |         |          |        |        |    |

### PANCETTA DOLCE

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, e priva di lattosio, di proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino e di polifosfati**;
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- Deve essere non affumicata;
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco.

#### Anomalie

- Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

#### Imballaggio

- Deve essere confezionata sottovuoto
- Deve avere una pezzatura media di 1.5 Kg.

#### Etichettatura

- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
- Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 2°C- +6°C.

### PANCETTA DOLCE A CUBETTI

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, priva di lattosio, proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino.**
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco; non deve essere affumicata.-

#### Anomalie

- Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

#### Imballaggio

- Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto o in vaschette in atmosfera modificata di pezzatura da 100 gr 120 gr, 150 gr, in funzione del fabbisogno e del menù in vigore.

#### Etichettatura

- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

### PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ

#### Caratteristiche

- Deve essere prodotto con cosce di suino intere **con esclusione dei prodotti "ricostituiti"**. Le cosce di suino devono originare da animali allevati in Italia o nella Comunità Europea .
- La ditta appaltatrice deve poter documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo stato, ed identificare l'azienda di macellazione e di trasformazione del prodotto. Inoltre è tenuta a presentare su richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione di cui sopra e la documentazione concernente tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.
- Deve essere di **alta qualità** secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005, sulla Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria, pubblicato nella Gazz. Uff. 4 ottobre 2005, n 231.
- Deve essere **senza proteine animali (es proteine del latte, di soia e/o gelatina) o vegetali estranee alla carne di suino; non deve contenere polifosfati, amido,**

**fibre e/o altri additivi con attività gelificante ed addensante.**

- Deve essere preparato solo con i seguenti **ingredienti: carne suina, sale, aromi, zuccheri, (destrosio e/o altro zucchero non proveniente dal latte), ac. ascorbico ed eritorbico come antiossidante e conservante sodio nitrato. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato.**
  - **Non deve contenere allergeni o glutine.**
  - Il tasso di umidità sul prodotto sgrassato e deaddittivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 75.5.
  - Le fasce muscolari devono essere ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme.
  - Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica.
  - Deve essere caratterizzato da un profumo delicato, sapore gradevole e non deve essere eccessivamente salato.
  - Il grasso di copertura deve essere presente, compatto ma non deve essere eccessivo né presentare parti ingiallite e/o irrancidite.
  - Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido.
  - Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg e su richiesta dell'Ufficio Comunale competente deve essere fornito anche già affettato e confezionato in vaschette.
  - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°6.
  - Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.
  - Deve essere privo di: parti cartilaginose, aree vuote (cavità) tra le fasce muscolari, sacche di gelatina, eccessiva presenza di grasso nella parte centrale e di rammollimenti.
  - Non deve presentare sapore acido, patine esterne.
  - Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, compresa la presenza di capillari rotti (picchiettature), indici d'emorragie muscolari all'abbattimento, le alveolature proteolitiche da germi alofili, mucosità da lactobacilli e streptococchi, colorazioni atipiche (es inverdimenti da lattobacilli).
- Anomalie**
- L'involucro deve essere idoneo, in materiale plastico o in carta alluminata; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto.
- Imballaggio**
- Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate.
- Etichettat**
- alla consegna il prosciutto cotto non affettato deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

#### **Caratteristiche**

- Deve possedere tutte le caratteristiche relative alla tutela della denominazione di origine dei prosciutti di Parma (DOP- Reg. CEE nr. 1107 del 12/06/96)
- Deve presentare il marchio "PARMA" ed il contrassegno comunitario ben evidenti sulla confezione.
- Unici ingredienti ammessi sono: **carne di suino e sale.**
- Deve essere disossato.
- Deve avere le seguenti caratteristiche:

- alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari
  - il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato
  - l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali
  - il peso non deve essere inferiore ai 7 kg
  - l'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55/58%.
  - la stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi
- Anomalie**
- Deve essere privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori sgradevoli.
- Imballaggio**
- Etichettatura**
- Il prodotto fornito deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto.
  - Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.
  - Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:  
 Acqua: 62%  
 Sale: 5-5,5%  
 Proteine: 28%  
 Grassi: 5-6%
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie irreprensibili ed ad una temperatura non superiore a +4°C.
- SALSICCIA**
- Caratteristiche**
- Deve essere di origine nazionale.
  - Deve presentare come **ingredienti carne e grasso di suino, acqua, sale, aromi naturali, destrosio e saccarosio, ac. Ascorbico, nitrati e nitriti secondo buona tecnica industriale e in ogni caso secondo i limiti di legge** .
  - Deve avere odore e sapore dolce e leggermente aromatizzato.
- Anomalie**
- Imballaggio**
- Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
  - Deve essere fornita in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

## SPECK IGP

### Caratteristiche

- Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta dello Speck dell'Alto Adige (IGP- Reg CEE nr. 1107 del 12/06/96)
- La parte muscolare visibile deve essere di colore rosso con parti in bianco rosato.
- La porzione muscolare deve essere elastica, non appiccicosa al tatto.
- La masticabilità deve essere netta, priva di effetto gommoso.
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda N 5.
- Deve essere di gusto caratteristico, intenso e saporito.
- L'odore deve essere gradevole e aromatico
- Il grasso deve essere non untuoso e/o molle.
- Devono essere assenti fessurazioni fra i fasci muscolari, aloni verdastri o macchie di sangue, ematomi nella parte muscolare e nella parte grassa.
- Devono essere assenti striature di colore grigiastro nella porzione muscolare centrale.
- Devono essere assenti odori o sapori anomali (ad es gusto dolciastro, amaro o di sapone)

### Anomalie

### Imballaggio

- Il prodotto deve essere fornito intero e in confezioni sottovuoto.

### Etichettatura

- Deve riportare con caratteri leggibili il contrassegno della Comunità Europea, il Logo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" distinguibile per dimensioni e colore, e tutto quanto richiesto dal relativo disciplinare di produzione.

### Parametri fisici

#### chimico-

Proteine totali: maggiori o uguali al 20%  
Rapporto acqua/proteine: inferiore a 2  
Rapporto grasso/proteine: pari o inferiore a 1.5  
NaCl: pari o inferiore al 5%  
KNO<sub>3</sub>: inferiore a 150mg/Kg  
NaNO<sub>2</sub>: inferiore a 50mg/Kg

## WURSTEL

### Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere di **puro suino** preparati esclusivamente con i seguenti ingredienti: **carne suino (non inferiore all'83%), sale, eventualmente zucchero, spezie ed erbe aromatiche, ac. ascorbico e nitrito di potassio come conservante.**
- **Le carni non devono essere state separate meccanicamente dalle carcasse degli animali e non devono esserci frattaglie.**
- **Non devono comparire tra gli ingredienti i polifosfati e il glutammato.**
- Devono avere un impasto omogeneo e non presentare granulosità.
- Non devono presentare alterazione del colore superficiale.
- Non devono presentare odori anomali (es. di uova marce, di acido.)
- Non devono presentare superficie filamentosa o vischiosa.
- Non devono presentare alterazioni dell'impasto (cavità.)

**Anomalie** • Non devono presentare rigonfiamenti della confezione.

**Imballaggio** Devono essere confezionati sottovuoto

## GRUPPO 4: CARNI

### CARNI AVICOLE FRESCHE

- Caratteristiche**
- **Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.**
  - Devono essere d'animali nati ed allevati in Italia da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97.
  - **La ditta appaltatrice deve presentare dietro richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di origine degli animali a tutte le materie prime impiegate per la loro alimentazione.**
  - *Devono essere esenti da residui* di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali.
  - Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, dal momento produzione al momento della consegna in modo costante ed ininterrotto.
  - I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A ex art. 6 Reg CEE n 1538/91
  - Le pezzature dei tagli devono essere uniformi
  - I tagli devono essere puliti
  - **I tagli richiesti per le carni avicole sono: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di tacchino.**
  - Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'allegato n. 8
- Anomalie**
- Devono essere esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume residui, da sporczia e/o grumi di sangue.
  - Devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture), sierosità eccessiva.
  - Non devono emanare atipici odori prima e dopo la cottura;
  - Non devono avere colore, sapore ed odore anormali.
- Imballaggio**
- Il prodotto deve essere consegnato in vaschette pellicolate o confezioni sottovuoto, in funzione delle richieste.
- Etichettatura**
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e riportare quanto segue:
    - Sigla del paese d'origine seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento.
    - Data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento.
    - numero CEE di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
    - denominazione e sede della ditta produttrice.
    - denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
    - data di scadenza;
    - temperatura d'immagazzinaggio raccomandata;
    - stato fisico del prodotto;
    - classe d'appartenenza;
    - l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura;

- **codice di rintracciabilità;**
  - **peso netto;**
  - **sistema di allevamento**
  - **tipologia di alimentazione**
  - **informazioni sul benessere degli animali**
- La durata del prodotto confezionato in vaschetta pellicolata, alla consegna, non deve essere inferiore a 6 giorni.
  - La durata del prodotto in confezioni sottovuoto non deve essere inferiore a 15 giorni.
- Modalità d'utilizzo**
- **Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.**
- Trasporto**
- Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C.
- In particolare:**
- petti di pollo
- Devono avere colore roseo, buona consistenza, e lucentezza tipica;
  - Non devono essere fibrosi, flaccidi o trasudare siero.
  - Devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.
  - Devono essere costituiti da soli muscoli pettorali.
  - Devono essere caratterizzati da un peso medio compreso tra 250 e 400 grammi.
  - La carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.
- cosce di pollo
- Devono essere costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
  - Le masse muscolari devono essere ben sviluppate.
  - Le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi ed edemi.
  - La pelle deve essere completamente spennata, spiumata ed esente da traumatismi, residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli; deve essere di colorito giallo-rosa, di consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale.
  - Devono corrispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura (richiesto peso medio compreso tra 200 e 250g).
- fesa di tacchino
- Deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione.
  - Deve essere costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, né pelle.
  - La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; non deve presentare edemi ed ecchimosi dopo cottura deve essere tenera, sapida e priva d'odori e sapori anomali;
- Spiedini di tacchino
- Deve avere un peso medio di circa 4 Kg
  - Devono essere costituiti da bocconcini di tacchino inframezzati da pancetta e verdure.
  - La carne deve essere rosea, di grana fine, priva di edemi e con scarse venature; le verdure devono avere aspetto fresco e consistente.
  - Devono essere forniti sottovuoto o in atmosfera modificata.

### **CARNI AVICOLE SURGELATE (da utilizzarsi solo per le diete speciali, religiose e per le diete in bianco.)**

- Caratteristiche**
- Devono essere di animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni, nati ed allevati in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R.495/97.
  - Le caratteristiche dei prodotti devono essere analoghe a quelle indicate per le carni avicole fresche confezionate sottovuoto e non dovranno essere presenti ingredienti estranei alla carne stessa
  - Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo.
  - **Tagli richiesti: cosce di pollo, fettine pronte tra loro separate di fesa di tacchino o di petto di pollo.**
  - Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nella scheda n°7.
  - La ditta appaltatrice deve presentare su richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di materia prima (polli), al nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione e lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.
- Anomalie**
- Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni d'ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.
- Imballaggio**
- Devono essere in confezioni originali, sigillate, ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.
- Etichetta**
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e s.m.i.) e
  - **Devono essere indicate in etichetta o sui documenti d'accompagnamento le informazioni sull'animale e sul tipo di carne, sul tipo d'allevamento e alimentazione cui gli animali sono stati sottoposti nonché la data di congelamento.**
  - Le carni surgelate devono essere fornite entro tre mesi dalla data di produzione ed essere conformi al DM 12/03/84.
- Trasporto**
- Deve avvenire a temperature di -18°C
- Modalità d'utilizzo**
- Lo scongelamento deve essere effettuato a 4°C.

### **CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE AD ETICHETTATURA VOLONTARIA**

- Caratteristiche**
- **Devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontaria. Tali disciplinari devono essere depositati presso l'ufficio DISR VII MIPAF, secondo quanto stabilito dal DM 16/01/2015 e controllati da organismi terzi indipendenti autorizzati dal MIPAF.**
  - Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto.
  - La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, non castrati, d'età compresa tra i 12 e 24 mesi di categoria A e classificati con le lettera Z.
  - La carne di vitello, deve provenire da animali d'età inferiore ai 12 mesi con lettera di identificazione V.
  - I tagli di vitello e vitellone devono provenire da classe A di conformazione R (Buono: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) o U (ottimo) : con stato d'ingrassamento S2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE

- Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE.
  - Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.
  - La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
    - colore rosso chiaro;
    - grasso bianco-avorio;
    - grana fine e consistenza pastosa e compatta;
    - odore tipico del prodotto fresco;
    - assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza
  - La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
    - colore da rosa lattescente a bianco rosato;
    - tessuto muscolare sodo; grana molto fine,
    - tessitura compatta con scarso connettivo;
    - tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza.
  - Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio
  - **Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%.**
  - **I tagli richiesti sono:**
    - **fesa per fettine, scaloppine, cotolette, arrosto**
    - **noce o magatello per brasato, arrosto,**
    - **sottofesa, noce per spezzatino**
    - **scamone per polpette, hamburger, ragù**
  - Le carni di vitello e di vitellone devono avere un pH compreso tra 4,5 e 5,5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni
- Anomalie**
- Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido.
  - Non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali.
  - Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.
- Imballaggio**
- Le confezioni sottovuoto devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido; devono essere integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.
- Etichettatura**
- Le carni devono essere fornite in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.
  - L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile.
  - **L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono inoltre riportare la denominazione e la sede dell'operatore/ organizzazione preposto all'etichettatura della carne bovina con informazioni volontarie, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo designato dall'operatore. .**
  - Si richiedono in particolare le seguenti indicazioni:
    - denominazione commerciale del prodotto ;
    - tipo di taglio anatomico;
    - età dell'animale/data di nascita;
    - sesso,
    - data di macellazione;
    - **periodo di frollatura,**
    - **razza, tipo genetico, categoria;**
    - **metodi praticati d'allevamento, ingrasso, la razione alimentare etc;**

- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
  - luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
  - codice CEE della struttura presso la quale è stato macellato;
  - codice CEE del laboratorio di sezionamento;
  - **organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da Regolamento Comunitario;**
  - data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
  - data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
  - peso netto unitario;
  - modalità di conservazione;
  - **codice di rintracciabilità.**
  - La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni
  - Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n°8.
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

### **CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE**

#### **Caratteristiche**

- Devono essere di suino magrone di 1° qualità, con massa magra stimata in percentuale sul peso della carcassa pari o superiore al 50% (DM Mipaf 11/07/2002 e s.m.i.) ovvero classi E ed U del decreto citato.
- Devono essere fresche e confezionate sottovuoto. Sono escluse carni di scrofa o di verro.
- **Devono essere d'animali di origine comunitaria, preferibilmente nazionale e provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.**
- Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive.
- Devono presentare le seguenti caratteristiche:
  - colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine;
  - i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda
- **I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto**
- Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 8.
- Non è consentita la fornitura di prodotto congelato

#### **Anomalie**

- Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e d'alterazioni patologiche.
- Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa.

#### **Imballaggio**

- La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.
- La merce sarà fornita in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.

#### **Etichettatura**

- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e si chiede che siano specificate il paese di nascita e allevamento dell'animale, il peso netto, il nome del taglio anatomico, la data di scadenza, il nome e la ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore e la sede dello stabilimento di produzione. La ditta appaltatrice deve, su richiesta dell'Ente committente, fornire la documentazione concernente il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo stato ed identificare l'azienda di macellazione.

- La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.

## GRUPPO 5: LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

### LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

- Caratteristiche**
- Deve essere intero, fresco pastorizzato di alta qualità, di origine nazionale, preferibilmente regionale e deve essere utilizzato in tutte le cucine per le merende e per le colazioni (uso diretto) e nei nidi anche per tutte le preparazioni di cucina;
  - Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dal DM 9/05/1991, nr 185.
  - Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.
- Anomalie**
- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo.
  - Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
  - Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.
- Trasporto**
- Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.
- Etichettatura**
- Deve essere conforme al D. Lgs 24/06/2004 e s.m.i. La durata del prodotto al momento della consegna non deve essere inferiore ai 6 giorni.
- Parametri chimico-fisici**
- Peso specifico non inferiore a 1,028
  - Grasso non inferiore al 3,5%
  - Residuo secco magro non inferiore all'8,5%
  - Indice crioscopico non superiore a -0,52°C
  - Prova della fosfatasi negativa
  - Prova della perossidasi positiva
  - Antibiotici assenti
  - pH 6,6 – 6,8

### LATTE UHT

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale, conforme al D.Lgs. 54/1997e s.m.i.
  - Deve essere parzialmente scremato e deve essere utilizzato nelle preparazioni di cucina che richiedono il latte come ingrediente (es besciamella) ad eccezione dei nidi dove deve essere utilizzato latte fresco di alta qualità per qualsiasi preparazione di cucina.
  - La ditta appaltatrice su richiesta dell'Ente committente deve fornire tutta la documentazione relativa all'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento
  - Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.
- Anomalie**
- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo.
  - Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
  - Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.

- Etichettatura**
- Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

## **BURRO DI CENTRIFUGA**

### **Caratteristiche**

- **Deve essere di 1° qualità**
- Deve essere di origine nazionale.
- Non deve contenere additivi
- Deve essere prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione di origine nazionale o comunitaria.
- Deve avere una struttura di buona consistenza e spalmabile, deve essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- Il colore deve essere bianco-giallognolo caratteristico, il sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico.
- Al fine di garantire la tracciabilità la ditta appaltatrice per il burro deve saper definire l'area di produzione del latte.
- **E' assolutamente vietato l'uso di burro concentrato o di siero.**
- Il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato n. 8.

### **Anomalie**

- Non deve presentare difetti di odore (di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e fenomeni di irrancidimento.
- Non devono essere presenti in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni

### **Imballaggio**

Le confezioni devono essere originali, sigillate, ed in grammature tali da essere consumate totalmente nella giornata, da 250/500 g nei nidi e da 500 g/1Kg nelle sdi e nelle primarie.

### **Etichettatura**

### **Trasporto**

- Alla consegna deve avere una durata di 60 giorni.
- Il trasporto deve avvenire a temperature tra +1°C e +6°C.

### **Parametri**

### **chimico-fisici**

- Acqua 11,38%
- Grasso min. 82%
- Albumine e lattosio min.0,6
- Ceneri 0,13

## **FORMAGGI**

### **Caratteristiche**

- I formaggi devono essere di produzione comunitaria, preferibilmente nazionale.
- **Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale.**
- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura e avere ottimo sapore e profumo.
- Devono avere una stagionatura consona al prodotto e per i formaggi DOP al rispetto dei relativi disciplinari di produzione.
- Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico.
- Non sono ammessi i formaggi fusi (es formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es preparati per pizza.)

### **Anomalie**

- Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.
- Non devono presentare alterazioni interne o esterne né muffe in eccesso o non caratteristiche.

### **Imballaggio**

- Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati.

### **Etichettatura**

- Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni richieste dalla

normativa vigente. :

- Al fine di garantire la tracciabilità per tutti i formaggi è obbligatorio definire, qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, l'area di produzione del latte impiegato per la loro produzione.

**Trasporto**

- Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C.

**Di seguito sono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio richiesti dal menù e/o che possono essere richiesti nel corso dell'appalto.**

**Grana padano DOP**

- Deve essere marchiato a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche tipiche stabilite dal disciplinare di produzione.
- Deve essere di prima qualità
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima.
- La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm
- Il sapore deve essere fragrante e delicato.
- Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%.
- La stagionatura deve essere non inferiore a 24 mesi.
- Si richiedono confezioni sottovuoto in ottavi, da ½ forma, ed eventualmente nel trasportato confezioni sottovuoto monorazione da 40 g.

**Taleggio DOP**

- Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel DPR 15/9/88 con latte vaccino intero pastorizzato.
- Deve essere marchiato
- La pasta deve essere morbida compatta e burrosa, di colore da bianco a paglierino, priva di occhiature, o per lo più con qualche piccolo occhio distribuito irregolarmente.
- Deve presentare sapore dolce, delicato con sfumature aromatiche.
- La crosta deve essere morbida e sottile di colore rosato naturale.
- La stagionatura richiesta è di 30/40 giorni.
- Deve avere una percentuale di grasso minima del 48% sulla s.s.
- Deve essere fornito in pezzature di peso compreso tra 1.7 e 2.2 Kg.

**Montasio DOP**

- Deve essere marchiato a denominazione di origine e prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. del 10/03/86.
- Deve essere giovane, a pasta dura di colore paglierino tenue, occhiatura leggera, crosta uniforme, liscia, regolare ed elastica, di sapore dolce.
- La stagionatura deve essere di 2-3 mesi
- Si richiedono confezioni sottovuoto imballate in cartoni chiusi.

**Asiago DOP**

- Deve essere marchiato a denominazione di origine, DPR 21/12/78, e presentare tutte le caratteristiche tipiche stabilite dal disciplinare di produzione.
- Deve essere prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato.
- La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino, compatta.
- L'occhiatura deve essere piccola e medio diffusa.
- La crosta deve essere sottile, elastica, regolare e liscia.
- Il sapore deve essere delicato e gradevole.
- La stagionatura deve essere di almeno 6 mesi.
- E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
- Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi e

- presentare sulla confezione l'indicazione della denominazione d'origine secondo quanto disposto dal DPR 22/09/81.
- Provolone dolce Valpadana DOP**
- Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6/04/93 e successive integrazioni e modifiche.
  - Deve essere prodotto con latte vaccino intero.
  - La crosta deve essere liscia e consistente, di colore giallo dorato, la pasta deve essere di colore da bianco latte ad avorio, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura.
  - Grasso minimo 40%.
  - La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.
  - Non devono essere presenti conservanti e coloranti.
  - Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto.
- Emmental svizzero**
- Deve essere di prima scelta e prodotto con latte vaccino intero.
  - Deve essere di provenienza svizzera e presentare il tipico marchio.
  - La pasta deve essere dura ma elastica con occhiatura marcata e omogeneamente distribuita.
  - La pasta deve essere di colore giallo chiaro, liscia e di sapore dolce.
  - Deve essere stato stagionato da almeno 4 mesi.
  - Deve avere una percentuale di grasso minima del 45% sulla s.s.
  - Umidità max 35%
  - Non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori.
  - Si richiedono confezioni sottovuoto.
- Caciotta dell'Altopiano Asiago PAT**
- di
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale (D.Lgs. 30/04/1988 nr 173)
  - Deve essere prodotta con latte vaccino intero o parzialmente scremato.
  - Deve essere stagionato per minimo 20 giorni e deve essere consumato entro un mese dal suo ottenimento.
  - La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso.
  - La crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di u1 mm, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.
  - Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro.
  - Deve essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 30 % sulla sostanza secca.
- Crescenza**
- Deve essere di prima qualità e di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Deve essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
  - Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte.
  - I conservanti ed altri additivi devono essere assenti.
  - Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro.
  - Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

- Deve essere consegnata in monoporzioni da 50-60 grammi netti o in confezioni da 500 grammi, in funzione delle richieste. Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione.
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11.

#### **Mozzarella**

- Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale.
- Deve essere di origine nazionale.
- La pasta deve essere di colore bianco, priva di macchie, di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature e deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente di latte fresco.
- Deve essere priva di additivi
- Deve essere fornita in bocconcini da 10, 30, 50/60 e 125 grammi immersi nel liquido di governo.
- Deve essere confezionata in confezioni sigillate.
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.
- Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale.

#### **Mozzarella per pizza**

- Deve essere di prima scelta
- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale.
- E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti.
- La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte, di media consistenza, elastica e omogenea, gusto neutro e leggermente acidulo.
- L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco.
- Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto in panetti da ½ o 1 kg.
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.
- Può essere utilizzato prodotto già cubettato purché abbia le stesse caratteristiche sopra indicate.

#### **Robiola**

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere prodotta con latte intero di vacca.
- La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve essere fornita in vaschette sigillate da 125/200 g o in monoporzioni da 60 g.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

**Primo sale**

- Deve essere di prima scelta e di origine nazionale.
- Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- La pasta deve essere bianca, morbida; il sapore deve essere burroso e leggermente acidulo.
- Non deve presentare difetti di gusto, aspetto e/o altre anomalie legate ad inaridimento.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve essere consegnato preconfezionato in vaschette termosaldate da 1.5/2 Kg.
- Deve presentare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

**Formaggio spalmabile**

**fresco**

- Deve essere di prima scelta e di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale.
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- Deve essere confezionato in vaschette monoporzione termosaldate da 50 g.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.
- Deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

**Ricotta di vacca**

- Deve essere di prima scelta e di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce.
- Devono essere assenti conservanti ed altri additivi.
- L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.
- Deve essere fornita preconfezionata in confezioni da 250 e/o 500 g nei nidi o da 1000/1500 g.
- Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11.

**PANNA UHT**

**Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve avere un contenuto in grasso pari al 20%.

**Anomalie**

- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi o coloranti d'alcun tipo.
- Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
- Non deve avere aspetto grumoso e/o un'eccessiva separazione delle fasi.

**Imballaggio**

- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
- Deve essere fornita in confezioni tetrabrick da 200 o 500 ml in funzione delle necessità.

**Etichettatura**

- Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

## YOGURT NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere di origine nazionale.</li><li>• Deve essere intero e intero alla frutta</li><li>• Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus Bulgaricus</i>; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero, sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco latte o tendente al colore della frutta che è stata addizionata.</li><li>• <b>Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi</b></li><li>• Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste dell'Ufficio Comunale competente</li><li>• La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero</li></ul>								
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 12</li><li>• Non deve presentare sapore amaro</li><li>• Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto.</li><li>• Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas.</li></ul>								
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125.</li></ul>								
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nello yogurt alla frutta deve essere specificato il tipo di frutta.</li><li>• Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.</li></ul>								
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.</li></ul>								
<b>Parametri chimico-fisici</b>	<table><tr><td>• acidità determinata come acido lattico</td><td>non inferiore allo 0.8%</td></tr><tr><td>• conservanti ed inibenti</td><td>assenti</td></tr><tr><td>• proteine</td><td>3.3% minimo</td></tr><tr><td>• grasso</td><td>non inferiore a 3</td></tr></table>	• acidità determinata come acido lattico	non inferiore allo 0.8%	• conservanti ed inibenti	assenti	• proteine	3.3% minimo	• grasso	non inferiore a 3
• acidità determinata come acido lattico	non inferiore allo 0.8%								
• conservanti ed inibenti	assenti								
• proteine	3.3% minimo								
• grasso	non inferiore a 3								

## **GRUPPO 6: PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

### PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento comunitari autorizzati ai sensi del D.lg. n 531/192 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, o, se extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE.</li><li>• La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.</li><li>• Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti:<ul style="list-style-type: none"><li>- essere in buono stato di conservazione</li><li>- essere accuratamente pulito</li><li>- essere privo di spine, cartilagini, membrane scure, pelle o porzioni di pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni</li><li>- presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle</li></ul></li></ul>
------------------------	--

- presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica
- l'odore, il sapore e la consistenza dopo la cottura in acqua bollente, senza aggiunta di sale o altri ingredienti, devono essere tipici della specie e la consistenza deve essere soda
- non deve presentare ingredienti estranei alla carne di pesce, come antiossidanti o altri additivi.
- Le tipologie di pesce richieste sono:
  - **anelli di totano**
  - **anelli di calamari**
  - **filetti o tranci di platessa, nasello o merluzzo, pesce spada, branzino, orata, palombo**
  - **bastoncini e bocconcini di merluzzo impanati non prefritti**
  - **bastoncini di totano impanati, bastoncini di salmone impanati, non prefritti e con panatura inferiore al 40%**
- La pezzatura dei filetti di pesce deve essere omogenea e costante.
- Il pesce surgelato deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'allegato n. 8.

#### **Filetti e trance**

- Non devono presentare:
  - macchie di sangue;
  - pinne o resti di pinne;
  - residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle);
  - residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.
- I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
- I tranci devono essere regolari, interi o divisi.

#### **Anomalie**

- Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole.
- Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari; la consistenza non deve assolutamente essere gessosa, spugnosa o lattiginosa.
- Non devono essere presenti: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrandimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue.
- Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici od antisettici.
- Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Non si devono pertanto evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili sulle confezioni o all'interno delle stesse).

#### **Imballaggio**

- Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto
- I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere:
  - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
  - tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute

umana;

- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca

#### **Etichettatura**

- **La data di congelamento deve essere indicata in modo chiaro ed inequivocabile.**
- **Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.**
- **La zona di provenienza deve essere indicata in etichetta.**
- L'etichetta deve riportare il nr di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del Dlgs n 531/92 e quanto richiesto dal Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002.
- La confezione deve riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.
- Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello utilizzato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.

#### **Trasporto**

- La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.
- La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

#### **In particolare:**

##### **Bastoncini di merluzzo impanati**

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*Gadus morhua* o *Merluccius hubbs*) ed avere pezzatura omogenea.
- Il contenuto in merluzzo deve essere almeno **del 65%**.
- Non devono essere presenti conservanti od additivi.
- Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
- La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
- Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Devono inoltre, avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).
- L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
- Il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Non devono essere prefritti.
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

##### **Bocconcini di merluzzo panati**

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*pollack d'Alasca*) ed avere pezzatura omogenea.
- Devono essere lavorati a bocconcini rotondi del diametro di cm 4.
- Non devono essere presenti conservanti.
- Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
- La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
- Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).

- L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
- Il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

#### Platessa (Pleuronectes platessa)

ABTV (azoto basico volatile)	15-20 mg/100gr. Indice di alterazione >30mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	Indice di alterazione 4-5 mg/100gr (per le specie pescate in acqua temperate)
Hg	<0.5 mg/Kg

#### Nasello/Merluzzo (Merlucius spp)

ABTV	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr
Hg	<0.5 mg/Kg

#### Palombo (Mustelus spp)

Hg	<0,5 mg/Kg
----	------------

#### Bastoncini di merluzzo

ABTV (azoto basico volatile)	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr

#### Pesce spada (Xyphias gladius)

Hg	<1 mg/Kg
----	----------

### GRUPPO 7: ORTAGGI SURGELATI

#### ORTAGGI SURGELATI

##### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiani.
- Devono essere di selezione accurata, con il colore e l'odore tipici del buon prodotto, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata.
- Devono essere gradevoli al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.
- L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso.
- Devono riportare "elevato grado di interezza", in altre parole il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.
  - **Ortaggi richiesti:**
    - **Asparagi**
    - **Broccoletti**
    - **Carotine baby**

- **Cavolfiori a rosetta**
  - **Cuori di carciofo**
  - **Coste**
  - **Erbette**
  - **Fagiolini fini (calibro inferiore a 9.5 mm) o finissimi (calibro compreso tra 7.5 e 8.5 mm)**
  - **Finocchi a spicchi**
  - **Funghi misti tagliati**
  - **Piselli fini (calibro 8,75-10,2 mm)/finissimi (calibro 7,5-8,75 mm)**
  - **Spinaci a cubetti**
  - **Macedonia di verdure**
  - **Mais**
  - **Minestrone di verdura**
  - **Patate novelle biologiche o a cubetti al naturale di origine biologica (da utilizzare solo in assenza o guasto del pelapatate)**
  - **Zucchine a rondelle (da utilizzare solo nel periodo invernale.)**
- Le caratteristiche microbiologiche cui devono essere conformi sono riportate nell'allegato n. 8.

**Anomalie**

- Devono essere esenti da corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto) e terrosità.
- Non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose.
- Non devono in alcun modo presentare segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno.)

**Imballaggio**

- Le confezioni devono essere costituite da buste di polietilene originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

**Etichettatura**

**Trasporto**

In particolare

Fagiolini fini

- Non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne).

Punte di asparagi

- Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile
- Devono essere poco fibrosi: cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa.
- Devono riportare un elevato grado di interezza: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere.

Carote o baby

- Devono riportare un elevato grado di interezza.
- I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto.

Cuori di carciofo

- Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o da insetti.
- La consistenza non deve essere legnosa

- Non devono essere presenti corpi estranei
  - L'odore ed il sapore devono essere quelli propri del prodotto d'origine.
- Minestrone surgelato
- Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure.)
  - Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi)
  - Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.
  - Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.
  - La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spapolato.
- Piselli fini/finissimi
- Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.
  - La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura.)
  - Devono avere l'odore tipico di un buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto, e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuti a cattiva lavorazione.
- Spinaci a cubetti, erbe e coste
- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di terra, di terriccio e di parti asportabili dell'ortaggio
  - Non devono essere presenti insetti e loro frammenti
  - Non è ammesso il prodotto in cui si rilevino macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite

## GRUPPO 8: VERDURE E FRUTTA FRESCA–LEGUMI SECCHI –FUNGHI SECCHI

### ORTAGGI FRESCHI

#### Caratteristiche

- Devono essere di **prima scelta o extra** come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto.
- Devono essere di origine nazionale
- Devono avere adeguato sviluppo e **maturazione naturale ed essere acquistati nel periodo di giusta maturazione rispettando la naturale stagionalità.**
- **Devono essere freschi, di recente raccolta.**
- Devono arrivare a destinazione **al giusto grado di maturazione** e maturi in modo omogeneo
- Devono essere sani, puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei
- Devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.
- I parametri microbiologici cui devono essere conformi sono riportati nelle schede n° 15 e 16.

#### Anomalie

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione.
- Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione.
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.).
- Non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature.
- Devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari.
- Non devono essere eccessivamente bagnati

#### Etichettatura

- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista **e dall'origine.**

#### Imballaggi

I contenitori devono essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

**Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito sono indicate le specifiche particolari richieste per alcuni prodotti:**

#### Carote

- Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.
- Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.
- Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20 mm di diametro o peso di 50 g.

- Cipolle e aglio
- Devono essere interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.
  - Non devono essere trattati con raggi gamma.
  - I bulbi di aglio devono essere sani, intatti, compatti, puliti, esenti da parassiti ed altri danni, sufficientemente secchi per l'uso previsto.
- Finocchi
- Devono avere un diametro minimo di 60 mm.
- Insalate
- Deve essere sempre indicata la denominazione.
  - I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo.
  - Le lattughe devono avere un peso medio di 150 g per cesto.
  - Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria o indivia.)
- Melanzane
- Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo.
  - La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.
  - Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100 g.
- Patate
- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
  - Devono essere prive di terra, ammaccature
  - Non devono presentare tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente;
  - devono essere immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura
  - Non devono essere trattate con anti germoglianti.
  - Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.
  - Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.
  - Il peso delle patate deve essere compreso tra 60 e 270 g.
  - Pesi inferiori a 60 g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle.
- Peperoni dolci
- Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni, di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

- Pomodori per insalata
- Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegini) che costolati. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.
  - Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.
  - Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.
  - Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.
- Zucchine
- Devono essere di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
- Verze
- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
  - Devono essere di aspetto fresco, con foglie non imbrattate e prive di danni da gelo.
  - I cespi devono essere compatti e ben chiusi.

## **FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

### **Caratteristiche**

- La merce fornita deve appartenere alla **1ª categoria commerciale o extra** come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto.
- Devono essere di provenienza nazionale ad eccezione delle banane che, in particolare, devono provenire dal commercio equo e solidale.
- Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore; la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.
- Devono essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta nell'ordinazione.
- **Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione ottimale nello spazio di due o tre giorni.**
- Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione.
- Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione
- Devono essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

### **Anomalie**

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione.
- Non devono essere danneggiata per eccessiva conservazione.
- Non deve portare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature.
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

**Imballaggi  
Etichettatura**

- Non devono presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero.
- Devono essere nuovi
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà, dalla categoria, dalla calibratura, se prevista, e dall'origine .

**Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito due volte nella stessa settimana e la banana deve essere servita una volta la settimana in ogni settimana prevista dai menù; la rotazione della frutta deve tenere conto anche della stagionalità nel rispetto del seguente calendario stagionale:**

Gennaio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi
Febbraio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi
Marzo	arance, banane, mele, pere, kiwi
Aprile	banane, mele, pere, kiwi, nespole, fragole
Maggio	fragole, banane, ciliegie, nespole, mele, pere, albicocche, pesche noci
Giugno	albicocche, pesche, prugne, banane, ciliegie, fragole, mele, pere estive, anguria, meloni
Luglio e agosto	albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere estive, pesche, susine, banane
Settembre	uva, banane, prugne, mele, pere, pesche, susine,
Ottobre	uva, mele, pere, kiwi, banane, mapo
Novembre	pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, kiwi, clementine senza semi
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi

**Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutta la frutta, di seguito vengono indicate le specifiche particolari richieste per alcuni prodotti:**

Albicocche

- Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria.
- Il colore deve essere omogeneo con sfumature circa intense.
- La polpa deve essere arancione o arancione scuro, succosa, non farinosa.
- Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm.

Angurie

- Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature.
- Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5

Arance

- Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.
- Devono essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante.
- Non devono essere presenti macchie anormali sulla superficie.
- Devono essere da tavola quindi di facile pelatura e non da spremuta.
- Devono avere un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, non inferiore a 60 mm.

- Banane
- Non devono essere completamente mature; devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento.
  - Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175 g, il calibro tra 40/50 mm.
  - **Devono provenire dal Commercio Equo Solidale e riportare sulle confezioni il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale TransFair.**
- Ciliegie
- Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine.
- Fragole
- Devono presentarsi intere, sane, con peduncolo verde, non secco.
  - Devono essere consistenti, senza rammollimenti, lucide e brillanti.
  - Non devono essere presenti muffe ed ammaccature.
- Mandarini, clementine senza semi e mandaranci
- Possibilmente privi di semi
  - Devono essere consistenti e succosi, con un contenuto minimo di succo del 40%.
  - Devono essere interi, sani, senza danni da gelo.
  - La buccia deve avere colore uniforme.
  - Non sono ammessi frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal.
- Mele
- Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonathan.)
  - Sono da escludere le mele con polpa farinosa.
  - Si richiede un calibro minimo di 70 mm
- Meloni
- Devono essere puliti, integri, ben sviluppati.
  - Devono essere di peso elevato rispetto al volume e presentare una buccia senza ammaccature e spacchi.
  - Devono emanare il profumo caratteristico
- Pesche
- Devono essere a pasta bianca e gialla
  - Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.
  - Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 67/73 mm.
- Pere
- Devono essere di almeno 3 varietà diverse (Williams, Abate, Kaiser, Conference, Decana, ecc...) tra quelle a miglior conservabilità
  - Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es coscia gentile, precoce di Altedo etc.)

#### Uva bianca e nera

- A rotazione, varietà Italia e Regina
- Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature e senza residui di antiparassitari.
- Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

#### Kiwi

- Devono avere buccia marrone dorata, ricoperta di leggera peluria, essere morbidi al tatto, con polpa verde e succosa, di sapore dolce acidulo.
- Devono essere privi di odori e sapori estranei.
- Non devono essere avvizziti e molli, doppi o multipli.
- Non deve essere presente il peduncolo
- Ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 80 g.

### **FRUTTASECCA**

#### **NOCI**

##### **Caratteristiche**

Devono provenire dall'ultimo raccolto  
Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.  
Devono presentare odore e sapore gradevoli.  
Devono essere esenti da conservanti e da additivi.  
Devono essere esenti da alterazioni

##### **Anomalie**

Devono essere sgusciate ma non tritate  
Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.  
Non devono presentare gherigli ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati.

##### **Imballaggio**

Devono essere consegnati in confezioni originali sottovuoto da 0,5 – 1 kg.

### **LEGUMI SECCHI E SURGELATI**

##### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiana.
- Devono essere di pezzatura uniforme
- Devono presentarsi con aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.
- Devono essere puliti e sani
- Tipo richiesto: fagioli di diverse tipologie (borlotti, cannellini, di spagna,...), lenticchie (rosse, mignon e giganti), ceci, miscele di legumi
- Nel periodo primavera/estate si richiede la fornitura di legumi surgelati per evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

##### **Anomalie**

- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ect.)
- Non devono presentare semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati.
- Non devono presentare attacchi di parassiti.
- Non devono essere stati trattati con fitosanitari.

##### **Imballaggio**

- Devono essere consegnati in confezioni originali e sigillate da 0,5 – 1 kg in modo da consentire la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

##### **Etichettatura**

- La durata del prodotto alla consegna deve essere di almeno un anno.

## GRUPPO 9: UOVA

### UOVA FRESCHE categoria "A" o Extra

#### Caratteristiche

- **Le uova devono essere esclusivamente di gallina allevate all'aperto ed alimentate solo con mangimi di origine vegetali, di provenienza nazionale, fresche**, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali:
  - **peso: non inferiore a 65 gr**
  - guscio e cuticola: normali, puliti, intatti
  - 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 soltanto 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. All'apertura deve essere globoso, con membrana vitellina priva di grinze.
  - germe: sviluppo impercettibile;
  - odore: prive di odori estranei (es paglia, muffa e simili)
- Non devono essere state pulite con trattamenti umidi o altri procedimenti né prima né dopo la classificazione.
- Non devono essere state sottoposte a trattamenti di conservazione né essere state refrigerate prima della consegna.
- Devono rispondere alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato n. 8.

#### Imballaggio etichettatura

- ed • Devono essere in confezioni originali
- Gli imballaggi devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e loro successive modifiche.
- In particolare l'imballaggio deve riportare il nominativo del centro di imballaggio, il numero delle uova, la categoria di qualità relativa al peso, la data di deposizione delle uova e la data ultima per l'immissione delle uova al consumo, il termine minimo di conservazione, il sistema di allevamento ed il codice di rintracciabilità. Su ogni uovo deve essere riportati il codice ovvero le informazioni che assicurano la rintracciabilità (codice di stabilimento di produzione, numero che identifica il tipo di allevamento, sigla del Paese di produzione).
- **Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni.**
- La consegna deve avvenire entro 4 giorni dalla data di confezionamento.

#### Modalità di utilizzo

- Il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

### UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

#### Caratteristiche

- **Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina, intere, sgusciate, di categoria A.**
- Devono essere di origine nazionale.
- Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stati preparati conformemente al Dlgs n° 65 del 4/02/93.
- Non devono contenere additivi

- Anomali**
  - Devono essere assenti frammenti di guscio, corpi estranei, odori anomali o altri impurità.
- Etichettatura**
  - Devono avere, alla consegna, una durata di almeno 20 giorni.
- Imballaggio**
  - Devono essere confezionate in confezioni da 1 lt.
- Trasporto**
  - Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.
- Modalità di utilizzo**
  - Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
  - **Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.**

## GRUPPO 10: OLI ALIMENTARI

### OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

- Caratteristiche**
  - Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.
  - Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di “olio extra-vergine d’oliva con acidità inferiore all’1% “
  - Deve essere di origine nazionale.
  - Se sottoposto ad un panel test l’olio extravergine deve essere caratterizzato da un punteggio non inferiore a 6.5, senza tolleranze.
  - **L’olio extravergine deve essere un olio giovane, proveniente dall’ultima campagna olearia** (se il dato non è disponibile in etichetta farà fede la dichiarazione del produttore della campagna olearia del prodotto fornito), **consegnato entro 3-12 mesi dalla produzione**
  - Prima dell’inizio della fornitura la ditta dovrà sottoporre all’attenzione dell’Amministrazione Comunale tre tipi di olio extravergine che saranno testati dalla stessa per individuare il più idoneo al consumo.
- Anomalie**
  - Il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.
- Imballaggio**
  - Le confezioni devono essere da 1 litro o da 5 lt, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.
  - I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata.
  - Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto.
  - I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.
- Etichettatura**
  - Al momento della consegna la conservabilità dell’olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.
  - **L’etichetta dell’olio extravergine di oliva deve presentare le diciture “olio extravergine di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici ” e “olio extravergine di oliva 100% italiano”.**
- Parametri chimico-fisici**
  - acidità % max 0.8%
  - n° di perossidi meq/02/kg max 12
  - trinoleina % max 0,35

- spettrofotometria k 232 max 2,1
- spettrofotometria k 270 max 0,160

## **GRUPPO 11: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

### **POMODORI PELATI DI QUALITÀ SUPERIORE**

#### **Caratteristiche**

- Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, immersi in liquido di governo. I frutti devono essere interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle, di peduncoli e di parti depigmentate.
- Devono essere di origine italiana.
- **Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.**
- Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti.
- I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto (se il dato non è disponibile in etichetta farà fede la dichiarazione del produttore.)

#### **Anomalie**

#### **Imballaggio**

- Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia.
- I contenitori devono essere in banda stagnata.
- Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni.
- Si richiedono confezioni di dimensioni tali da esaurirne l'uso nella giornata. Si richiedono confezioni da 2.5 Kg e da 400 g.

#### **Etichettatura**

- L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.
- Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.
- All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione.

### **TONNO IN CONSERVA**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere prodotto da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.
- **Deve essere al naturale o in olio di oliva o extravergine di oliva, in funzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale.**
- Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di pesce ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.
- Deve presentare odore gradevole, colore rosa chiaro uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta.
- Il contenuto in istamina deve essere < 200 ppm.

#### **Anomalie ed alterazioni**

- Il prodotto non deve presentare consistenza stopposa, vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue).
- Devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato (uova marcie) dovuti a processi di biodegrado delle carni

#### **Imballaggio**

- Deve essere fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne.
- Le pezzature devono essere di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

#### **Etichettatura**

- Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

## GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

### BUDINI

#### Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- In base alle richieste devono essere forniti budini confezionati freschi pastorizzati, stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT o polveri per budini.
- **Devono essere ai gusti di vaniglia, cioccolato, crème caramel.**
- I budini pronti devono essere a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto. La percentuale massima di carboidrati deve essere del 25%.
- **Sia le polveri sia il prodotto pronto per il consumo devono essere prive di esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, coloranti non naturali, conservanti.**

#### Anomalie

- Non devono presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli.

#### Imballaggio

- Le confezioni monodose devono essere di 125 grammi circa.

#### Etichettatura

- Alla consegna il prodotto pronto fresco deve avere una durata di almeno 15 giorni.

#### Trasporto

- La temperatura di trasporto del budino pastorizzato deve essere inferiore a +10°C.

### BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

#### Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Devono essere preparati con farine **tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova.**
- **Devono essere esenti da margarine, oli e grassi idrogenati, oli e/o grassi di cocco e palma, strutto, additivi.**
- **Devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero.**

#### Anomalie

- Non devono presentare difetti (macchie, spezzature, rammollimenti atipici, sapore ed odore anomali).

#### Imballaggio

- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

#### Etichettatura

- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione da 30 g.

- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi.

### CHIACCHIERE

#### Caratteristiche

- Devono essere fornite nel periodo Carnevalizio.
- Devono essere realizzati in forni artigianali e/o pasticcerie entro le 24 ore antecedenti la somministrazione e deve essere fornita tutta la documentazione idonea a provarlo.
- Devono essere di origine nazionale, preferibilmente regionale.
- Devono essere prodotti **con farine di grano tenero tipo "0", "00", burro, uova, vino bianco, eventualmente acqua; devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e fritte in olio di oliva o di arachide.**

- Devono essere esenti da margarine, oli e grassi idrogenati, oli e/o grassi di cocco e palma, strutto, additivi.

#### Imballaggio

- Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari che le proteggano dall'insudiciamento.

### CIOCCOLATO

### AL LATTE

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine italiana o comunitaria.
- Deve essere **preparato con zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lattosio e proteine del latte, lecitina e aromi naturali.**
- Deve essere esente da conservanti e da e grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.
- Deve presentare un contenuto minimo di cacao del 30%.
- Deve essere di colore marrone uniforme, caratterizzato da una tessitura finissima ed omogenea, sapore armonico, profumo delicato e caratteristico;

#### Alterazioni

- Deve essere privo di difetti ed aloni.

#### Imballaggio

- Si richiedono confezioni originali monoporzione da 20/30 g.

#### Etichettatura

- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

### PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (PANETTONE, PANDORO, COLOMBA).

#### Caratteristiche

- Devono essere di origine italiana e rispettare il disciplinare di produzione.
- Devono essere forniti nel periodo Natalizio (Panettone, Pandoro) e Pasquale.
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Panettone, Pandoro e Colomba devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00", burro, latte fresco anche parzialmente scremato e uova. **Non saranno accettati grassi diversi dal burro;** devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero.
- Dovranno essere forniti i prodotti equivalenti per le diete speciali.

#### Imballaggio

- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi.

### PRODOTTI DOLCIARI NON CONFEZIONATI

#### Caratteristiche

- Crostate, torte alle mele, torte allo yogurt, torta margherita, biscotti di frolla e dolci analoghi dovranno essere prodotti nelle cucine. L'Impresa, ~~potrà però proporre all'Amministrazione~~ Comunale la possibilità di far realizzare i dolci in modo artigianale presso forni artigianali e/o pasticcerie nazionali e preferibilmente regionali entro le 24 ore antecedenti la somministrazione.
- **L'Amministrazione Comunale si riserva di dare l'autorizzazione alla fornitura solo previa valutazione della scheda di composizione dei prodotti e presa**

**visione della documentazione attestante che la produzione avvenga presso forni artigianali e/o pasticcerie.** Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

- Per la loro realizzazione non saranno accettati grassi diversi dal burro e dolcificanti diversi dallo zucchero.
- Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

## **CONFETTURE DI FRUTTA**

### **Caratteristiche**

- Devono essere del tipo extra, ottenute cioè dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti **varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola.**
- Devono essere prodotti in paesi della Comunità Europea o in Italia.
- Il prodotto deve essere privo di aromi e coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.
- La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccherini, non deve essere inferiore al 45%.

### **Imballaggio**

- Le confezioni sigillate devono essere monoporzioni di circa 30 grammi o di barattoli in vetro da 500 grammi in funzione delle esigenze.

### **Etichettatura**

- L'etichetta deve riportare la % in peso di frutta usata;
- Al momento della consegna la conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

## **GELATO**

### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, burro o grassi vegetali **non idrogenati e in ogni caso diversi dalla palma e dal cocco**, panna, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta.)
- **Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti conservanti, coloranti e/o aromatizzanti non naturali.**
- **Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati e di grassi derivati dal cocco e dalla palma neppure nel biscotto (se è fornito un gelato a sandwich) o nella cialda (se è fornito gelato a cono.)**

### **Anomalie**

- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 18.
- Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli.
- Non deve presentare segni comprovanti un parziale scongelamento del prodotto, quali cristalli di ghiaccio sull'esterno delle confezioni e/o grumi di ghiaccio all'interno.

### **Imballaggio**

- Deve essere fornito in confezioni monodose sigillate da 50-60 grammi o 80 grammi, in base alle richieste. In particolare nelle scuole materne e nei nidi si potranno richiedere gelati in coppette monodose con cucchiaino a perdere.

### **Etichettatura**

- Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione.
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 6 mesi di conservazione.

### **Trasporto**

- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua

- Non devono essere presenti coloranti e/o aromatizzanti non naturali.
  - Devono essere conformi ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 18.
  - Non devono presentare odori, sapori e colori anormali e sgradevoli.
  - Devono essere forniti in confezioni monodose sigillate.
  - Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione.
  - Alla consegna devono avere almeno 6 mesi di intervallo rispetto al termine minimo di conservazione.
- Anomalie**
- Imballaggio**
- Etichettatura**
- Trasporto**
- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

## MIELE

### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine nazionale
- Il colore può variare dal giallo paglierino fino al bruno scuro; l'odore deve essere caratteristico della specie botanica da cui proviene; il sapore deve essere dolce, fruttato o floreale.
- Deve essere di consistenza fluida
- Il contenuto in saccarosio deve essere inferiore al 5%; il contenuto in acqua deve essere attorno al 17/18%.

### **Alterazioni**

- **Non deve:**
  - presentare sapore acido od odore estranei (fumo, pungente e/o di fermentato);
  - avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
  - essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare un'acidità modificata artificialmente;
  - essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine
- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere, in base alle esigenze, monoporzione o in vasetti di vetro da 500 grammi.

### **Etichettatura**

- Il prodotto deve essere fornito due anni prima rispetto al termine minimo di consumazione. .

## PUREA DI FRUTTA

### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve corrispondere a quanto richiesto dal DL nr 50 del 20/02/2004.
- Può essere fornita mono frutto o a due frutti a secondo delle richieste dell'Ufficio Comunale competente
- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti.
- Deve essere fornito in confezioni monoporzione da 100-125 g.

### **Anomalie**

### **Imballaggio**

## GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

### ACETO

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere di puro vino
- Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- Deve essere bianco

#### Imballaggio

- Deve essere fornito in bottiglie di vetro da 1 e 2 litri Sull'etichetta devono essere presenti:

#### Etichettatura

- il contenuto reale di aceto con relativo grado di acidità;
- gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

### ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei refettori e/o nelle cucine e somministrata in apposite caraffe.

**Il riempimento delle caraffe dovrà essere effettuato nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto.**

**Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate in modo che in esse non siano presenti residui di lavaggio e di detersivo.**

In caso di emergenza, a richiesta del Committente, l'Impresa a proprie spese dovrà fornire acqua minerale naturale. Lo smaltimento dei vuoti dovrà essere effettuato negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata dei rifiuti. Per i nidi è prevista la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia.

---

### ACQUA MINERALE NATURALE

#### Caratteristiche

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata per il nido (residuo fisso non superiore a 50 mg/l.)
- **Deve essere naturale, minimamente mineralizzata od oligominerale (residuo fisso compreso tra 50 mg/l e 500 mg/l) per i bambini sopra i 3 anni ed adulti.**
- I nitrati non devono essere superiori a 10 mg/l.

#### Imballaggio

- Deve essere in bottiglie in PET da 0.33 litri, 0,5 litro, 1 litro, 1,5 litri o in bottiglie di vetro da 1 litro, in funzione delle richieste dell'Ente committente.

### CACAO IN

#### Caratteristiche

### POLVERE

- Deve essere amaro
- Deve essere preparato con cacao, aromi e carbonato di potassio come correttore di acidità.

#### Alterazioni

- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

**Imballaggio**  
**Etichettatura**

- Deve essere fornito in confezioni sigillate da 250 g.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 24 mesi.

**CAMOMILLA**

**Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale
- Si richiedono l'estratto solubile di camomilla e la camomilla in bustine.
- L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.
- Le bustine devono essere integre e contenere fiori interi o da parti di fiore.

**Alterazioni**

- Il prodotto contenuto nelle bustine deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

**Etichettatura**

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

**CAPPERI**

**Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere sotto sale
- Devono essere, maturi, sani, integri, privi di larve, difetti e con colore, sapore e odore caratteristico.
- Devono rispondere a quanto richiesto dal D.L. 25/01/1992 nr. 107

**Imballaggio**

- Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

**LIEVITO PER DOLCI**

**Caratteristiche**

- Deve essere in polvere

**Imballaggio**

- Deve essere in involucri monodose sigillati.

**MAIONESE**

**Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparata con olio di semi di girasole, uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali.
- Non sono ammessi altri correttori di acidità e atomi di origine vegetale, amido di mais modificato.
- Deve essere fornita in confezioni di vetro da 500 o 1000 g.

**Imballaggio**

- Le confezioni devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale
  - Devono essere in salamoia
  - Devono essere prive di noccioli
  - Devono essere integre ovvero non spappolate per un eccessivo trattamento termico.
  - Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;
- Imballaggio**
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### ORZO SOLUBILE

- Caratteristiche**
- Deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Deve essere fornito orzo tostato solubile
  - Non deve contenere altri ingredienti e additivi.
- Alterazioni**
- Non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni munite di sistema a chiusura del peso di 120 grammi circa.
- Etichettatura**
- Deve avere la durata di almeno 1 anno

### PESTO

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - **Deve essere a base di basilico, grana padano, olio di oliva o extravergine di oliva, pinoli e/o anacardi.**
  - Deve essere privo di additivi e conservanti.
  - Deve presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato n. 8.
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni in vetro e in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### PREPARATI PER BRODO VEGETALE

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - Devono essere preparati con proteine di origine vegetale.
  - Possono essere in forma di polvere o granulari.
  - **Non devono contenere grassi idrogenati nè glutammato monosodico.**
- Anomalie**
- Devono essere esenti da sapori e odori anomali.
  - Devono essere di colore uniforme, di aspetto omogeneo.
- Imballaggi**
- Devono essere forniti in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili del peso di 1 Kg.

## PREPARATO

### Caratteristiche

## PER BUDINO

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparato con i seguenti ingredienti zucchero, amido di mais, aromi naturali, addensanti carragenani, coloranti naturali, destrosio e cioccolato nel preparato al cioccolato.
- **Non sono ammessi tra gli ingredienti grassi od oli di nessun tipo e conservanti, coloranti od altri additivi.**
- Tipi di prodotto richiesto: preparato ai gusti vaniglia, cacao o creme caramel
- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.
- Deve essere fornito in buste sigillate da 500 g/1 Kg.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

### Alterazioni

### Imballaggio

### Etichettatura

## PREPARATO

### Caratteristiche

## SOLUBILE PER IL LATTE A BASE DI CACAO MAGRO

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparato con i seguenti ingredienti: zucchero, cacao magro, destrosio, lecitina di soia, sale ed aromi.
- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.
- Deve essere fornito in confezioni sigillate da 500 g.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

### Alterazioni

### Imballaggio

### Etichettatura

## SALE

### Caratteristiche

- Tipi richiesti: fino e grosso
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Il sale grosso deve essere marino integrale.
- **Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.**
- Il sale fino può esser addizionato di anti agglomeranti alle condizioni previste dal D.M. 31/03/65 e sue successive modifiche.
- Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

### Etichettatura

L'etichetta deve riportare:

- nella denominazione di vendita la specifica destinazione "d'uso";
- il tipo d'estrazione da cui si ottiene il sale;
- la specificazione inerente forma di presentazione(fino/ grosso) e l'eventuale processo di lavorazione.

### Parametri chimico-fisici

#### contenuti medi

- NaCl 96%
- MgCl<sub>2</sub> 0.11%
- MgSO<sub>4</sub> 0.01%
- KCl 0.01%

**SPEZIE (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) ed ERBE AROMATICHE FRESCHE ED essiccate (origano, maggiorana, timo, noce moscata, alloro, erba cipollina, timo ecc.)**

- Caratteristiche**
- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.
  - Basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo possono essere forniti freschi; **basilico e prezzemolo anche surgelati.**
- Anomalie**
- Non devono presentare infestazioni da parassiti.
- Imballaggio**
- Le confezioni di spezie devono essere di peso non superiore ai 50 grammi.
  - Le confezioni di erbe aromatiche essiccate devono essere di peso inferiore a 100 g con confezioni salva aroma.

**SUCCHI DI FRUTTA FRESCI**

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
  - **Devono essere al 100 % di frutta**
  - Devono essere esenti da conservanti e coloranti.
  - Devono essere freschi, non concentrati e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.
  - Tipi richiesti: spremuta di arance
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in confezioni da 1 lt.
- Trasporto**
- Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.
- Modalità di utilizzo**
- Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
  - Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato.

**SUCCHI DI FRUTTA**

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine nazionale.
  - Devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero.
  - **Devono avere un tenore minimo di succo e/o purea pari al 50%p/p di frutta.**
  - Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.
  - Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate
- Anomalie**
- Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia.
  - Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 125 ml, contenitori tetra-brick da 200 ml o in contenitori tetra-brick da 1 litro in funzione delle esigenze.
- Etichettatura**
- L'etichetta deve riportare la dicitura "frutta... % minimo".
  - Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

**TÈ**

- Caratteristiche**
- Deve essere fornito in bustine integre
  - Deve essere costituito da foglie o parti di foglie.
- Alterazioni**
- Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe,

insetti, granelli di sabbia ecc.

- Non deve presentare sapore od odore estranei.
- Non deve contenere additivi
- Deve avere la durata di almeno 1 anno

**Etichettatura**

**TÈ DETEINATO**

**Caratteristiche**

- Deve essere fornito in bustine integre
- Deve avere le seguenti caratteristiche:
  - non deve contenere più dello 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca;
  - il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm;
  - il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%
  - non deve contenere alcun additivo

**Etichettatura**

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

**ZAFFERANO**

**Caratteristiche**

**Imballaggio**

- Deve essere in polvere
- Deve essere in involucri monodose sigillati.

**ZUCCHERO**

**Caratteristiche**

**Imballaggio**

- Deve essere di barbabietola o di canna
- Non deve contenere impurezze o frammenti di insetti.
- Deve essere fornito in confezioni integre ed a tenuta.

**ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti necessari per la preparazione dei menù indicati nelle tabelle dietetiche o che si rendessero necessari nel corso dell'appalto e non indicati in questo documento dovranno essere di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione ed essere conformi alla legislazione igienico-sanitaria in vigore.

## **GRUPPO 14: PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

### **Caratteristiche generali dei prodotti per l'infanzia**

I prodotti dell'infanzia sono destinati a lattanti (soggetti con meno di 15 mesi) e bambini di età compresa tra i 15 e 36 mesi. Tali prodotti non devono contenere residui di singoli antiparassitari superiori a 0,01 mg/Kg, né prodotti geneticamente modificati. (DPR 128 del 07/04/1999 e s.m.i.).

**Tutti i prodotti devono essere di marca primaria, forniti nelle confezioni comunemente in commercio, di origine comunitaria preferibilmente italiana.**

I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio superiori ad un mese.

I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

### **BISCOTTI PRIMI MESI INDICATI DALL'ETÀ DI QUATTRO MESI**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono avere piacevole sapore</li><li>• Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.</li><li>• Devono essere completamente solubili facilmente nei liquidi.</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di quattro mesi.</li><li>• Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.</li></ul>

### **BISCOTTI PRIMA INFANZIA**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono avere piacevole sapore</li><li>• Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.</li><li>• Devono essere interi</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di sei mesi.</li><li>• Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.</li></ul>

### **CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono essere prodotte rispettivamente con farina di riso o con farina di riso e mais con tapioca, eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali. Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto.</li><li>• Devono essere privi di additivi.</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.</li></ul>

### **ESTRATTO DI CAMOMILLA**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.</li></ul>
<b>Alterazioni</b>	
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve avere la durata di almeno 1 anno</li></ul>

### **ESTRATTO SOLUBILE DI TÉ DETEINATO**

- Caratteristiche**
  - Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato, ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.
  - La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.
- Etichettatura**
  - Deve avere la durata di almeno 1 anno

### FARINA LATTEA

- Caratteristiche**
  - Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;
  - Deve essere utilizzata come integratore al latte indicato per i bambini dal quarto mese in poi.
- Imballaggio**
  - Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
- Etichettatura**
  - Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.

### LATTI ADATTATI

- Caratteristiche**
  - Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, alla cui composizione deve essere simile. Oltre al latte scremato può contenere malto destrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
  - Può essere in polvere o liquido
  - Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai latti della stessa categoria, pertanto sarà necessario fornire il prodotto indicato dal genitore per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato.
  - Devono essere previsti i seguenti tipi:
    - **Latte adattato:** ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4°- 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1
    - **Latte parzialmente adattato:** si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico.
    - **Latte di proseguimento:** è adatto al lattante di 4÷5 mesi, è più ricco di ferro. È comunemente indicato con il numero 2
- Imballaggio**
  - Possono essere in bottiglie di vetro, confezioni in tetra pack o barattoli.
  - Le confezioni devono essere integre e sigillate.
- Etichettatura**
  - La durata del prodotto deve essere massima in relazione al prodotto stesso

### LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

- Caratteristiche**
  - Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa.
  - Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso ed eventualmente integrati con vitamine.
  - Devono essere senza coloranti, conservanti.
  - Non devono contenere glutine, né proteine del latte.
- Imballaggio**
  - Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti e anomalie dei caratteri organolettici.
  - Devono essere intatte e sigillate
- Etichettatura**
  - Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno tre anni.

## **OMOGENEIZZATI**

### **Caratteristiche**

- Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.
- Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.
- Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria.
- Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.

### **Imballaggio**

- Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti e anomalie dei caratteri organolettici.
- Devono essere da 80 g
- Devono essere sottovuoto, intatte e sigillate.

### **Etichettatura**

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.

## **PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE**

### **Caratteristiche**

- Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3 %, umidità 12,5%.
- Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

### **Etichettatura**

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.

## **PASTINA DIETETICA GLUTINATA**

### **Caratteristiche**

- Deve essere composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine D
- Deve essere fornita in diversi formati (dal 4° mese sabbolina, forellini micron, nastri, stelline, gemmine, anellini, ecc;)

### **Imballaggio**

- Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".
- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

### **Etichettatura**

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni.

## **SEMOLINO**

### **Caratteristiche**

- Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n° 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n° 440 dell'8 giugno 1971.

### **Anomalie**

- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

### **Etichettatura**

- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

## **SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI**

### **Caratteristiche**

- Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle

caratteristiche organolettiche.

**Imballaggio**

- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

**Etichettatura**

- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

**In aggiunta ai prodotti sopra riportati l'Ufficio comunale competente potrà richiedere alla ditta appaltatrice altri alimenti e pappe che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per l'A.C.**

## **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti necessari per la preparazione dei menù indicati nelle tabelle dietetiche o che si rendessero necessari nel corso dell'appalto e non indicati in questo documento dovranno essere di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione ed essere conformi alla legislazione igienico-sanitaria in vigore.

## **PRODOTTI BIOLOGICI**

Come alimento biologico si intende quel prodotto ed etichettato secondo stabilito dal Reg. CE N 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg CEE nr. 2092/91 del 24 giugno 1991
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale

A tale scopo i prodotti biologici devono essere forniti da aziende sottoposte a controlli da parte degli enti autorizzati dal ministero delle risorse agricole e alimentari ai sensi del DL n 220 del 17 marzo 1995

Gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i. ed integrazioni, nonché dai Regg. CEE 94/92, 3457/92 e 529/95.

Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

Gli imballaggi utilizzati per fornire i suddetti prodotti devono essere in materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli vetro verde
- per cereali carta o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 5 Reg. CEE 2092/91, modificato dal Reg. CEE 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo a norma del G. L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco), che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Non sono ammessi, ai sensi del Reg. CEE 2092/91, prodotti privi di etichetta.

**Tutti i prodotti biologici forniti (sia quelli espressamente richiesti dal presente CSA sia quelli offerti in fase di gara) dovranno essere conformi ai requisiti minimi di qualità richiesti dalle schede tecniche del presente allegato al CSA per i prodotti convenzionali.**

### **PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA**

Per prodotto a lotta integrata si intende un prodotto ottenuto con sistemi di produzione integrata tali da utilizzare tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni biologiche dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. I prodotti a lotta integrata devono provenire da operatori che aderiscono al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) e pertanto si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli da parte di un organismo di controllo autorizzato come indicato dall'art. 2 della legge 3 febbraio, 2011, n.4. Si richiedono prodotti contraddistinti dall'apposito marchio distintivo del SQNPI. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

### **PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie.

Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.L. nr 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

**-alimenti per allergici ed intolleranti** (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte, yogurt e gelati di soia, budini di riso, prodotti senza uova, prodotti senza latte, e altri prodotti sostitutivi di alimenti presenti nei menù in essere nel corso dell'appalto).

**-alimenti per celiaci** quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) ed in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati, budini etc. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

**-altri alimenti non specificati per la produzione di regimi dietetici particolari (es prodotti ipoproteici o apoteici) accettati e richiesti dall'Amministrazione Comunale.**

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi e devono essere di origine nazionale o comunitaria. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

### **PRODOTTI PER DIETE VEGANE**

Devono essere forniti **seitan e prodotti a base di seitan** (es hamburger, wurstel ecc), **tofu**, al naturale e aromatizzato, **bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali** (possono essere a base di legumi e/o soia), **gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato** privo di burro anidro, **farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova**, e tutto quanto si rende necessario per adattare la dieta prevista dal capitolato e le sue successive modificazioni nel corso dell'appalto a quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'azienda garantire che **tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano assolutamente privi di ingredienti provenienti dal regno animale** (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale etc.)

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.



# Linee Guida Nutrizionali

per la Ristorazione  
Scolastica



Regione  
Lombardia

ASL Monza e Brianza



## INDICE

PREMESSA	Pg. 3
CASISTICA DELLE PIU' COMUNI DIETE SPECIALI NEL TERRITORIO DELLA ASL MONZA BRIANZA	Pg. 4
COSA SONO	Pg. 7
DIETE VEGETARIANE E VEGANE	Pg. 8
DIETE RELIGIOSE	Pg. 12
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DI ALIMENTI PRESENTI NELLE DIETE VEGETARIANE/VEGANE E RELIGIOSE	Pg. 13
LINEE GUIDA PER LA FORMULAZIONE DI TABELLE DIETETICHE STANDARD ED ETICO RELIGIOSE	Pg. 16
ESEMPI DI TABELLE DIETETICHE STANDARD ED ETICO-RELIGIOSE	Pg. 25
PROCEDURA DI RICHIESTA APPROVAZIONE/ERLABORAZIONE TABELLA DIETETICA STANDARD	Pg. 34
LE ALLERGIE E LA LEGGE 1169/2011 SUGLI ALLERGENI	Pg. 35
INTRODUZIONE	Pg. 36
ALLERGIA ALIMENTARE	Pg. 37
REAZIONI AVVERSE AD ALIMENTI	Pg. 38
ALLERGENE ALIMENTARE	Pg. 39
LEGGE 1169/2011	Pg. 40
GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI: un esempio di procedura	Pg. 41
RIFERIMENTI SIAN PER AREA	Pg. 43

La dieta mediterranea è un modello alimentare che si caratterizza per la sua varietà oltre che per uno spiccato equilibrio nutrizionale. Prevede un elevato consumo di cereali, di cui il 50% integrali, legumi, frutta fresca e frutta secca, ortaggi e verdure di stagione, olio extravergine d'oliva, un moderato consumo di pesce e prodotti caseari (soprattutto formaggi e yogurt), vino e modiche quantità di carne, soprattutto carne bianca.

I prodotti di origine vegetale di stagione consentono ampie possibilità di scelta e l'assunzione di cibi freschi, che garantiscono una maggiore disponibilità ed utilizzo di antiossidanti, vitamine, sali minerali, acqua e fibre che avendo un'azione saziante riducono l'apporto calorico della dieta.

L'olio extravergine d'oliva, frutta secca e pesce, soprattutto quello azzurro garantiscono l'apporto di vitamine e grassi polinsaturi, particolarmente salutari.

Il corretto equilibrio nutrizionale della dieta mediterranea venne dimostrato scientificamente negli anni '70 dallo studio dei sette Paesi di Keys in cui emersero per la prima volta le forti correlazioni tra dieta e patologie croniche: da allora molti altri studi scientifici hanno confermato che lo stile mediterraneo contribuisce meglio di qualunque altro a prevenire le più diffuse malattie croniche, tanto che l'UNESCO, nel 2011, ha dichiarato la dieta mediterranea "Patrimonio immateriale dell'umanità"



*“La dieta mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. La dieta mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca e verdura, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, abbondante uso di spezie come condimento, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità. Tuttavia la dieta mediterranea è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità ... ..La dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura ... ..”*

Una maggiore aderenza delle abitudini alimentari al modello mediterraneo, apporta benefici economici per riduzione della spesa sia sanitaria nazionale per il miglioramento dello stato di salute generale della popolazione sia delle famiglie per il consumo di alimenti locali naturali (frutta, verdura, cereali, legumi...) e dei loro derivati (olio, vino, pasta, pane).

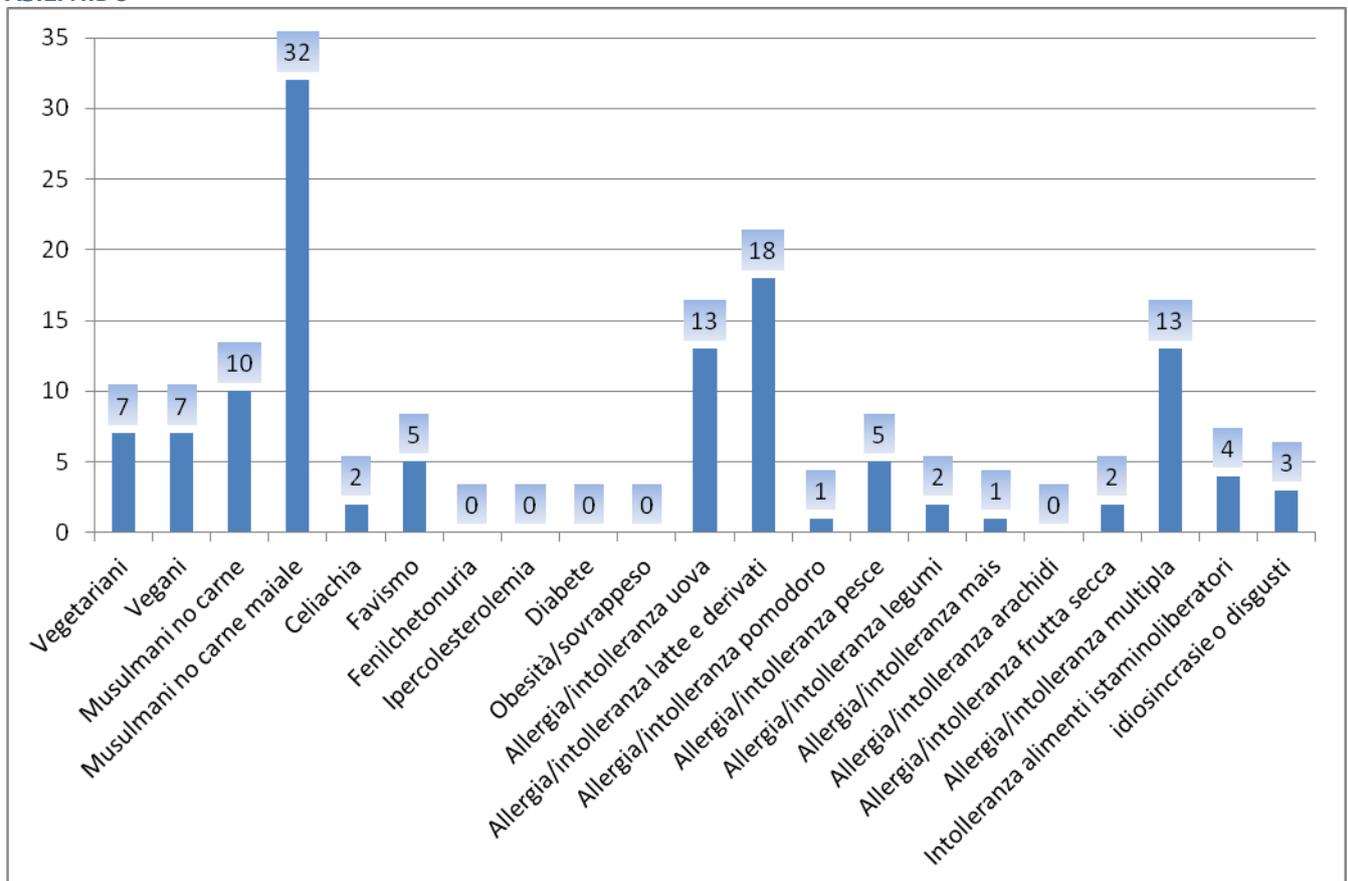
La dieta mediterranea è anche salutare per l'ambiente, in quanto provoca un impatto ambientale basso rispetto ad una alimentazione basata in misura maggiore su carni e grassi animali, la stagionalità e la biodiversità infatti si traduce in una riduzione delle coltivazioni in serra e dei costi di trasporto da paesi lontani (food miles). Nonostante la dieta mediterranea rappresenti il modello ideale di alimentazione, la crescente richiesta da parte degli Enti Gestori della ristorazione scolastica di avere delle indicazioni nutrizionali in merito alle diete di tipo etico religioso ed un'indagine condotta sul territorio sulla distribuzione delle diete speciali, ci ha portato ad integrare il documento inviato nel 2012 relativo alla stesura di un menù standard tradizionale con Linee Guida per la formulazione di menù etico (vegetariani, vegani) religioso (prevalentemente musulmani).



CASISTICA DELLE PIU' COMUNI DIETE SPECIALI NEL TERRITORIO DELLA ASL MONZA BRIANZA

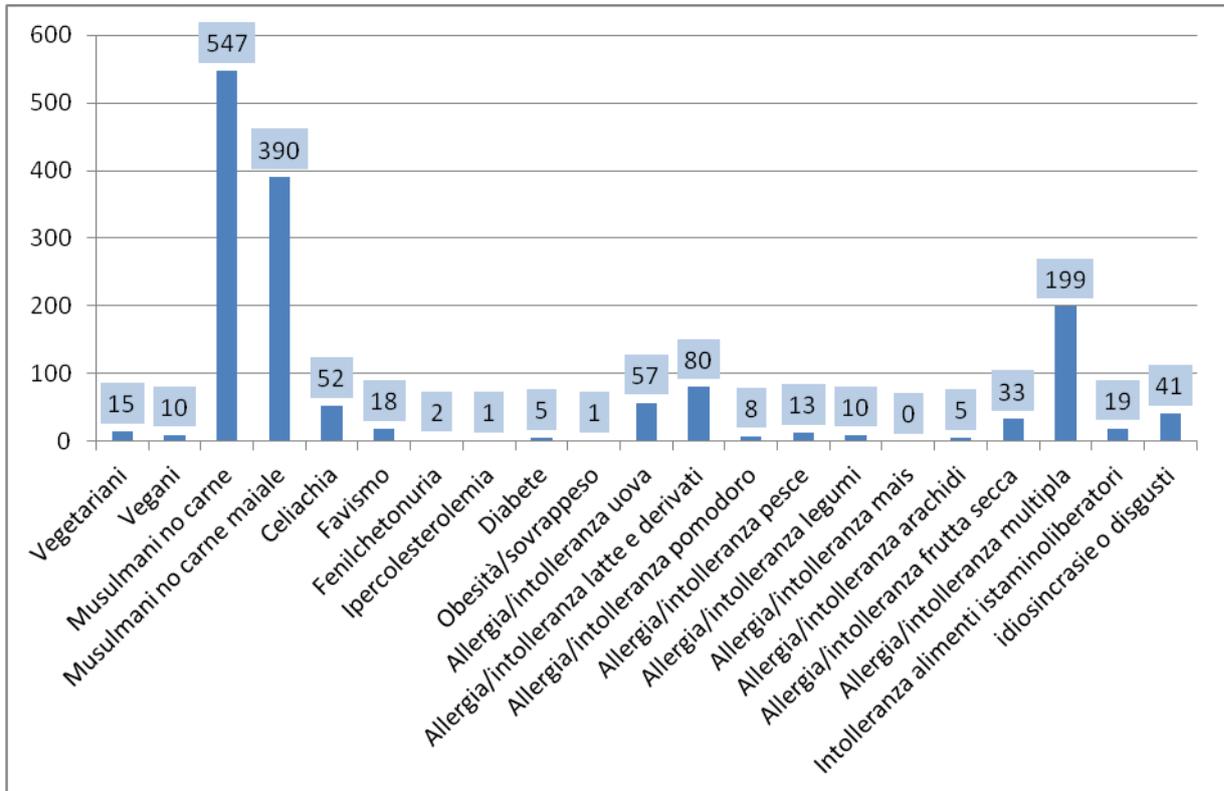
Una recente indagine, condotta nelle scuole di ogni ordine e grado del nostro territorio, evidenzia che il 60% delle 4535 diete speciali somministrate, sono di tipo etico (vegetariani, vegani) o religioso (prevalentemente musulmani).

ASILI NIDO

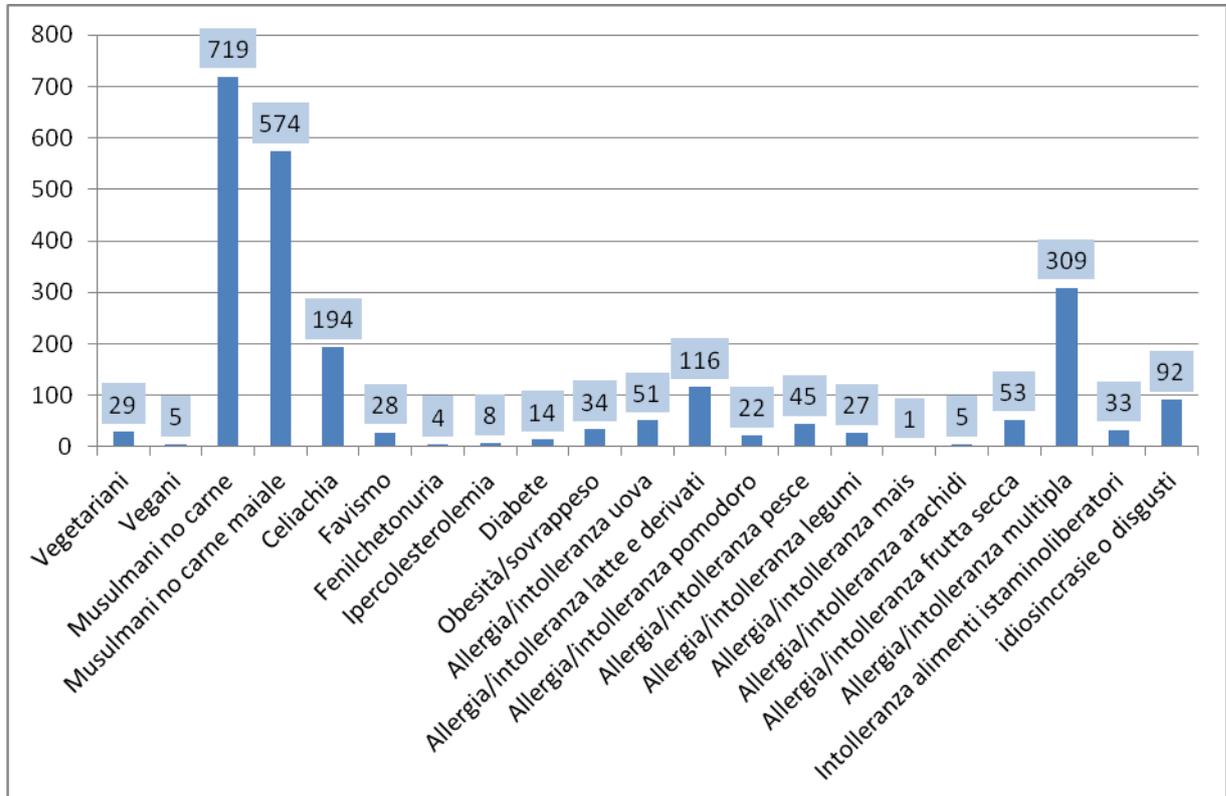




SCUOLE INFANZIA

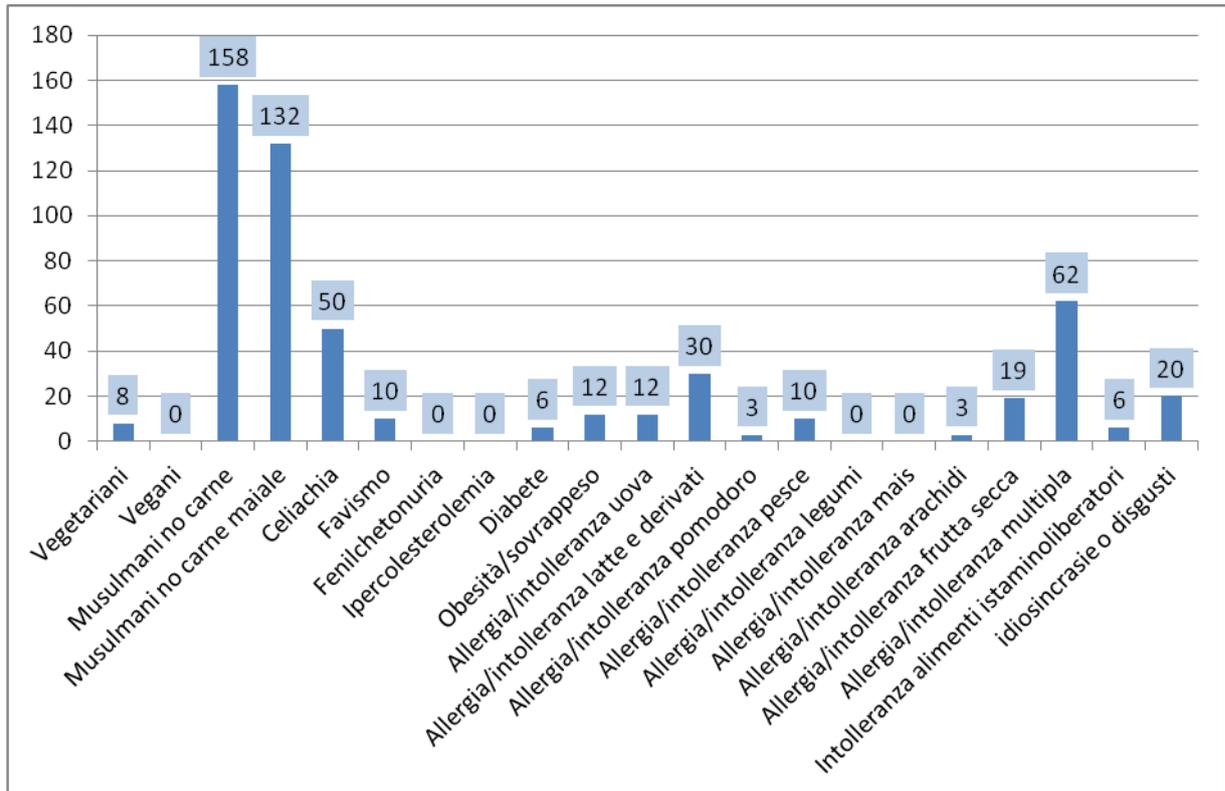


SCUOLA PRIMARIA





SCUOLA SECONDARIA



Dall'analisi dei dati si evidenzia, inoltre, come si modifichi il quadro delle diete per patologia passando progressivamente dagli ordini di scuola inferiori a quelli superiori: diminuiscono le allergie, in particolare quelle a latte e derivati e uova e derivati, oltre a quelle multiple, mentre gradualmente aumentano le diete per patologia (celiachia, diabete etc). Rimangono a livelli molto alti le diete per motivi religiosi (58% del totale delle diete speciali), mentre le diete vegetariane e vegane (2%) sono più frequenti negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia, segno che questo è un fenomeno in aumento, che riguarderà sempre più massicciamente la refezione scolastica nei prossimi anni.



## DIETE ETICO RELIGIOSE

### Diete vegetariane/vegane = DIETE ETICHE

Si distinguono diversi tipi di vegetarianismo: latte-pesce-ovo-vegetarianismo, che esclude soltanto la carne, latte-ovo-vegetarianismo, che esclude carne e prodotti della pesca, vegetarianismo o veganismo, in cui vengono esclusi, non soltanto carne e prodotti della pesca, ma anche qualunque alimento di origine animale, quali derivati del latte, uova e miele. Cereali, legumi, verdura e frutta costituiscono la base delle diete vegetariane.

Il vegetarianismo ha origini lontane nel tempo, le prime testimonianze attendibili di una pratica vegetariana risalgono all'incirca al VI secolo a.C. e sono associate alla nascita dei primi grandi movimenti religiosi.

### Le motivazioni della scelta vegetariana/vegana sono in genere:

- Etiche, come riflesso ad un crescente rispetto verso gli animali
- Sociali ed economiche come consapevolezza di una più equa distribuzione delle risorse territoriali ed alimentari.
- Ecologiche per una crescente attenzione ai problemi ambientali

### Diete religiose

Il crescente fenomeno dell'immigrazione nel nostro Paese ci porta a confrontarci con culture e religioni differenti e conseguentemente con abitudini alimentari diverse dalle nostre. I divieti alimentari spesso imposti dalle diverse religioni e la massiccia presenza di bambini extracomunitari nelle nostre scuole rende necessario elaborare menù religiosi che prevedono l'esclusione di alcuni alimenti.


**DIETE VEGETARIANE E VEGANE**

Secondo il rapporto Eurispes del 2014, in Italia sono presenti 6.5% vegetariani e 0.6% vegani. Il 70% di questi sono donne di età compresa tra 25 e 54 anni, di livello di istruzione medio alto.

La maggior parte delle organizzazioni, nazionali e non, che si occupano di alimentazione, concordano nell'affermare, tra le

varie indicazioni, che un aumento del consumo di frutta, alimenti vegetali e cereali integrali, un corretto apporto calorico, oltre che un'adeguata attività fisica, rappresentano il goal standard per un'efficace prevenzione.

**Gruppi alimentari comuni a diete vegetariane e vegane**

I "gruppi alimentari" non sono altro che gli ingredienti basilari della cucina tradizionale e non solo, suddivisi in base ai diversi principi nutritivi che li costituiscono. Abbiamo pertanto:

- Cibi ricchi in carboidrati quali i cereali integrali, compresi i cereali minori tra cui orzo, farro e miglio, quinoa, cous cous, bulgur, grano saraceno. In particolare nei **cereali integrali** si trovano carboidrati complessi, oltre che proteine, in quantità discreta, fibre, vitamine del gruppo B, vitamina E, ferro e altri minerali. Nell'alimentazione quotidiana è opportuno che almeno il 40% delle calorie provenga dai cereali
- Cibi ricchi in proteine quali i legumi e la frutta secca e gli alimenti a base di soia e il seitan. In questi alimenti si trovano anche carboidrati, fibre, ferro, calcio e altri minerali. Circa il 25% delle calorie giornaliere deve provenire da questi gruppo di cibi.
- Cibi ricchi di grassi quali frutta secca e oli da condimento tra i quali è consigliabile l'olio extravergine di oliva. E' opportuno che il 20-30% delle calorie giornaliere provenga da questi alimenti.
- Cibi ricchi in fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti. In particolare nella verdura e nella frutta si trovano vitamine A, E, C, acido folico. Alcune verdure sono buone fonti di calcio e di ferro. E' opportuno consumare almeno due porzioni di verdure di differenti colori. Nella giornata è opportuno consumare almeno 2 - 3 frutti.

**Nutrienti cui prestare attenzione**
**PROTEINE**

Le proteine vegetali sono assorbibili all'85%, per questo motivo il fabbisogno di proteine dei bambini, soprattutto vegani è superiore del 15-30% rispetto a quanto consigliato per gli onnivori (circa 12-14g in più al giorno).

Età (anni)	Peso (kg)	Quantità di proteine suggerita (g/kg)	Introito di proteine raccomandato per vegani (g/die)	Introito di proteine raccomandato per non vegani (g/die)
1 - 2	11	1,6-1,7	18-19	13
2 - 3	13	1,4-1,6	18-21	16
4 - 6	20	1,3-1,4	26-28	24
7 - 10	28	1,1-1,2	31-34	28
11 - 14 (maschi)	45	1,1-1,2	50-54	45
11 - 14 (femm.)	46	1,1-1,2	51-55	46
15 - 18 (maschi)	66	1,0-1,1	66-73	59
15 - 18 (femm.)	55	0,9-1,0	50-55	44



### ACIDI GRASSI $\Omega_3$

In genere le diete vegetariane sono ricche di  $\Omega_6$ , ma hanno contenuti marginali di  $\Omega_3$ . Per ottenere un quantitativo adeguato di  $\Omega_3$ , la dieta dovrebbe includere uova e quantità elevate di alghe. L'acido  $\alpha$  linolenico (precursore degli  $\Omega_3$ ) si trova in buone quantità nei semi oleosi di lino, nella frutta secca (noci in particolare) e nella soia.

### CALCIO

Durante l'adolescenza il calcio è necessario per la crescita dello scheletro. Il picco della massa ossea si raggiunge tra i 20 ed i 30 anni, per cui è importante includere nella dieta dell'adolescente 3 o più buone fonti di calcio. Nei bambini vegetariani e, soprattutto nei vegani, la quantità di calcio necessaria è compresa tra il 39 e l'84% in più rispetto a quanto consigliato dai LARN (Livelli di assunzione di riferimento dei nutrienti 2014) a causa del minore assorbimento del calcio contenuto nei vegetali: in questi ultimi, infatti, la presenza di ossalati, fitati e fibre ostacola l'assorbimento di calcio. L'assorbimento è buono soltanto (52- 59%) per quei vegetali in cui è basso il contenuto di ossalato, in particolare broccoli, cavolo verde e cavolo riccio, al contrario è molto basso per fagioli, noci e semi.

Il latte di mucca e i latticini contengono calcio in buone quantità e facilmente assorbibile, ma ci sono anche altre fonti discrete di calcio come il tofu ottenuto dalla soia con aggiunta di solfato di calcio, i vegetali a foglia verde, broccoli, cavolo cappuccio e cavolo riccio, così come il tahini, il latte di soia e il succo d'arancia fortificato.

Altra ottima fonte di calcio è l'acqua del rubinetto.

### VITAMINA B12

La vit. B12 ha una funzione fondamentale nella formazione della guaina mielinica, cioè il rivestimento; delle fibre nervose, pertanto una sua carenza può provocare una demielinizzazione con compromissione della trasmissione dell'impulso nervoso. La carenza di vit. B12 può provocare anche una particolare forma di anemia, definita "anemia perniciosa"

Nelle diete vegane, o in quelle vegetariane con apporto basso di alimenti di origine animale risulta molto carente l'apporto di questo micronutriente, al punto di rendere necessaria la presenza nella dieta di una fonte di Vitamina B12 presente in alimenti fortificati quali il latte di soia, i cereali per la prima colazione, gli analoghi della carne, alghe.

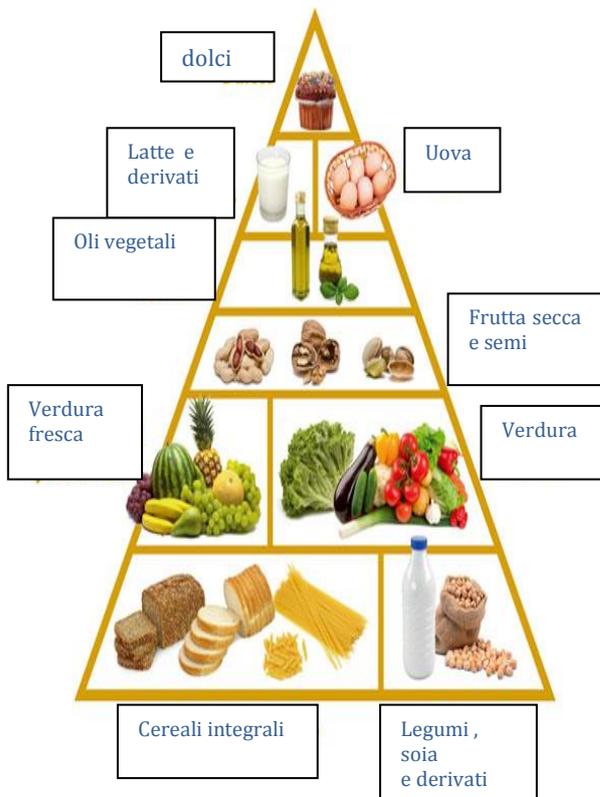
### FERRO

Il ferro contenuto nei vegetali, in particolare nei legumi, è in forma non facilmente disponibile per l'organismo, pertanto per aumentare l'assorbimento di Ferro durante un pasto, è opportuno consumare contemporaneamente anche un alimento contenente Vitamina C. che facilita l'assorbimento di questo minerale. Agrumi e spremute, pomodori e broccoli sono tutti buone fonti di Vitamina C. Viceversa il Ferro viene assorbito di meno se lo si accompagna nello stesso pasto a cibi come latte e latticini, o se si beve tè o caffè subito dopo il pasto. Considerata l'importanza del ferro, soprattutto nelle adolescenti può essere opportuno, in questa categoria di soggetti, il consumo di alimenti fortificati.

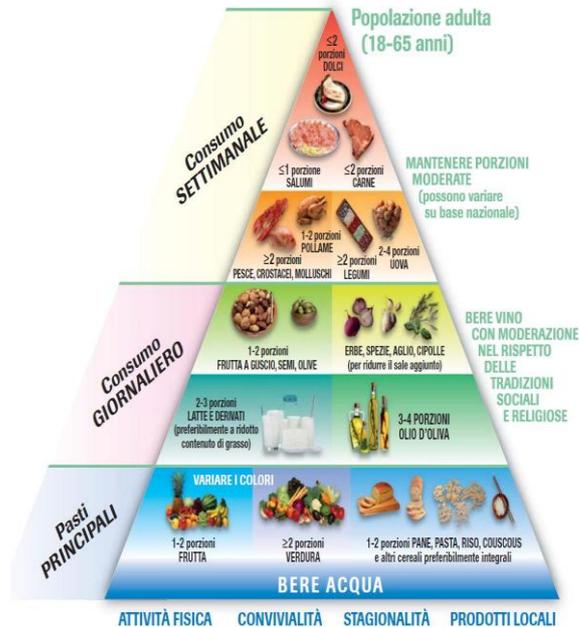
### Caratteristiche delle diete vegetariane

**Piramidi alimentari:** in tutte le varianti, il concetto base della piramide alimentare prevede che gli alimenti siano rappresentati su diversi livelli e che, salendo dalla base all'apice, ne diminuisca la frequenza di consumo, senza escludere alcuna categoria affinché venga mantenuta la maggiore varietà di cibi possibile. Partendo da una base scientifica comune, ogni piramide adatta il modello originario al pubblico cui si rivolge, distinguendo, ad esempio, le abitudini alimentari diverse.

#### PIRAMIDE VEGETARIANA



#### PIRAMIDE MEDITERRANEA



Le diete vegetariane includono latte e derivati, uova e derivati, a volte anche il pesce, frutta, verdura, cereali integrali, frutta secca, legumi, prodotti della soia.

Queste diete, se ben pianificate, sono appropriate per individui in tutti gli stadi del ciclo vitale, ivi inclusi gravidanza, allattamento, prima e seconda infanzia, adolescenza e per gli atleti.



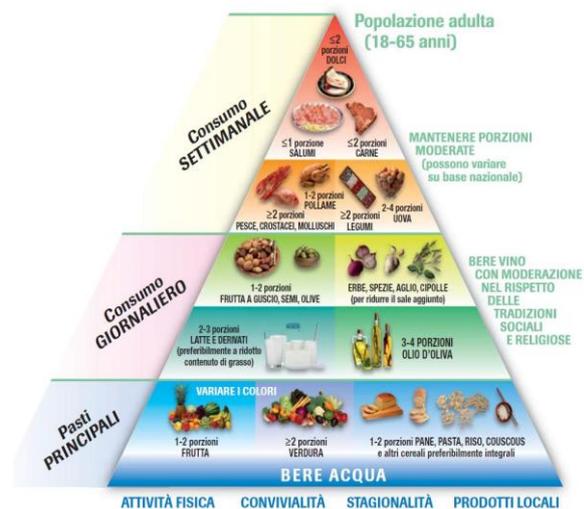
### Caratteristiche delle diete vegane

Le diete vegane includono soltanto alimenti di origine vegetale, escludendo totalmente gli alimenti di origine animale, ivi compresi latte, uova e miele. Questo tipo di alimentazione, se non ben formulata e monitorata nel tempo da un medico pediatra, può condizionare la crescita nei bambini e adolescenti per carenze nutrizionali di proteine, acidi grassi  $\Omega 3$ , ferro, zinco, iodio, calcio, Vit. D e B12. Queste carenze possono rendere necessaria un'integrazione sia con alimenti fortificati, quali cereali addizionati di vitamine e sali minerali, che con prodotti farmacologici.

#### PIRAMIDE VEGANA



#### PIRAMIDE MEDITERRANEA



### Vantaggi e svantaggi delle diete vegetariane e vegane:

#### Vantaggi per la salute

- Più bassi livelli di colesterolo e acidi grassi saturi
- Ridotto rischio di cardiopatia
- Ridotti livelli di pressione arteriosa
- Ridotto rischio di diabete di tipo 2
- Livelli più bassi di BMI (indice di massa corporea)
- Ridotto rischio di alcuni tipi di cancro
- Alto apporto di fibre, magnesio, vit. C, folati e sostanze antiossidanti.

#### Svantaggi per la salute

- Scarso apporto di alcune vitamine (B12 e D) e di Sali minerali (calcio, ferro, zinco e iodio)
- Fattori limitanti l'assorbimento di alcuni minerali quali Calcio, ferro, zinco e iodio per eccessiva assunzione di ossalati e fitati.
- Scarso apporto di acidi grassi  $\Omega 3$
- Dato lo scarso apporto di alcuni nutrienti, frequente necessità di integrazione, soprattutto durante la crescita
- Possibile scarso apporto di proteine sia perché le proteine vegetali sono meno digeribili di quelle animali e quindi ne vengono richieste di più, sia perché gli alimenti vegetali hanno in genere un grosso volume ed un elevato potere saziante che li rendono poco adatti all'alimentazione di un bambino piccolo.



Regione  
Lombardia

ASL Monza e Brianza

## DIETE RELIGIOSE

### MUSULMANI

Nella religione musulmana gli alimenti si dividono in **HALAL** (alimenti permessi o leciti) e **HARAM** (alimenti proibiti o illeciti).

Sono considerati **leciti** i legumi, il pesce, i cereali, la verdura e la frutta in genere, **illeciti** sono la carne di maiale e tutti i suoi derivati, ad esempio lo strutto.

Per quanto riguarda le altre carni commestibili, il loro consumo è permesso, ma, mentre per alcune correnti religiose non esistono limiti di utilizzo, per altre il consumo è permesso soltanto se gli animali sono stati macellati secondo il rituale sciaraiitico. Questa è la differenza che spiega il perché, in ambito di Ristorazione Scolastica, alcuni bambini musulmani escludono soltanto la carne di maiale, mentre altri escludono la carne in toto.

Un'alimentazione di questo tipo, permettendo il consumo di tutti gli altri alimenti di origine animale, non pone problemi di carenze né di macronutrienti, né di vitamine o sali minerali.



### EBREI

THIS PRODUCT IS KOSHER FOR PASSOVER TOO AND IT WAS CONTROLLED SINCE THE BEGINNING OF THE MILKING TILL THE END OF THE PRODUCTION.



כשר לפסח בהשגחה מתחילת החליבה עד גמר העשייה

Anche nella religione ebraica gli alimenti si dividono in permessi (**kosher**) e non permessi (**non kosher**). Sono permesse soltanto carni derivate da ruminanti, vitello, mucca e ovini, macellate secondo il rituale kosher, pollo, tacchino e pesci, soltanto quelli con pinne e squame. Non sono quindi permesse carni di maiale, coniglio, crostacei e molluschi. In aggiunta alle carni, gli ebrei non consumano formaggio se non quello ottenuto con caglio kosher, cioè vegetale ed anche alcuni tipi di verdure, in particolare quelle a foglia cavolfiori, devono essere controllate per le infestazioni da insetti, secondo procedure kosher.

Anche alcuni abbinamenti di cibi non sono consentiti dalla religione ebraica, in particolare carne e latte, pertanto non si possono associare carni e formaggi e non sono ammesse cotture delle carni nel latte, nel burro o insieme ai formaggi.

### INDUISTI

L'alimentazione rappresenta un elemento fondamentale nel contesto religioso della cultura Indù che prescrive tassativamente il divieto di nutrirsi di carne di qualsiasi animale. La costituzione federale indiana proibisce di macellare vacche, vitelli e altri animali da latte e da tiro. L'alimentazione degli induisti è fondamentalmente vegetariana.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DI ALIMENTI PRESENTI NELLE DIETE VEGETARIANE/VEGANE E RELIGIOSE

Di seguito verranno riportati soltanto gli alimenti che entrano normalmente a far parte delle diete etiche e religiose, che, per le caratteristiche peculiari in nutrienti, rappresentano delle fonti alimentari fondamentali in questo tipo di diete.

#### CEREALI E DERIVATI



Accanto ai cereali tradizionali, grano, orzo, avena, farro, mais, nelle diete etiche trovano spazio anche cereali alternativi:

**QUINOA: pseudo cereale.** I semi di questa pianta, sottoposti a macinazione, forniscono una farina contenente prevalentemente amido. Si distingue da altri cereali per l'alto contenuto proteico e per la totale assenza di glutine, che la rende adatta anche ai celiaci. La quinoa è un alimento particolarmente dotato di proprietà nutritive in quanto contiene fibre e minerali, come fosforo, magnesio, ferro e zinco. È anche un'ottima fonte di proteine vegetali, poiché contiene tutti gli aminoacidi essenziali (fatto raro nel regno vegetale) e in proporzioni bilanciate, che corrispondono alle raccomandazioni dell'OMS. Contiene inoltre grassi in prevalenza insaturi.

**AMARANTO: pseudo cereale.** Ricco di proteine, fino al 16%, con elevato valore biologico, l'amaranto, rispetto ai cereali, contiene il doppio di lisina, aminoacido essenziale di cui sono carenti quasi tutti i cereali. Ha un elevato contenuto di fibre, calcio, fosforo, magnesio e ferro. Essendo privo di glutine è indicato per l'alimentazione di chi è affetto da morbo celiaco, ma anche per i bambini nel periodo dello svezzamento.

**COUS COUS:** costituito da agglomerati ovvero granelli di semola cotti al vapore.

**BULGUR:** alimento costituito da frumento integrale, grano duro germogliato, che subisce un particolare processo di lavorazione. I chicchi di frumento vengono cotti al vapore e fatti seccare, poi vengono macinati e ridotti in piccoli pezzetti.

**GRANO SARACENO:** pseudo cereale. Il grano saraceno è ricco di sali minerali, in particolare ferro, zinco e selenio. Le proteine presenti sono il 18% con valore di bioassorbibilità superiore al 90%. Questo si spiega con un'elevata concentrazione di tutti gli aminoacidi essenziali, specialmente lisina, treonina, triptofano e gli aminoacidi contenenti zolfo.

I **CEREALI INTEGRALI** rispetto ai cereali raffinati presentano un contenuto di proteine e di fibre più elevato ed un contenuto di carboidrati più basso. La fibra svolge diverse funzioni utili all'organismo, in particolare dà senso di sazietà, stimola l'attività intestinale e rallenta l'assorbimento di carboidrati, colesterolo, acidi grassi. L'introduzione di alimenti integrali nell'alimentazione dei bambini, considerando che in genere assumono poca verdura e frutta, permette di integrare ed aumentare l'apporto di fibre.

## LEGUMI

Accanto ai tradizionali fagioli, ceci, lenticchie e piselli è presente la **soia** ricca di fitoestrogeni, che abbassano i livelli di colesterolo ed esercitano un'azione preventiva nei confronti di alcuni tipi di tumore e dell'osteoporosi. E' una fonte proteica non carnea, con i vantaggi dei prodotti vegetali rispetto a quelli animali.

I prodotti derivati dalla soia costituiscono una buona alternativa alle proteine di origine animale

- hamburger o polpette vegetali prodotte con proteine di soia modificate
- il tofu o "formaggio di soia" prodotto a partire dal latte di soia, che, una volta cagliato, diventa una sorta di formaggio utilizzabile tenero, sodo o fritto
- il tempeh prodotto a partire dai semi fermentati, ha una consistenza più "soda" del tofu
- la salsa di soia (o soyu) è una salsa prodotta a partire dai semi di soia fermentati e da un cereale torrefatto fermentato e invecchiato.

## ALTRI ALIMENTI PROTEICI

Il seitan è un "sostituto" vegetale della carne, ottenuto dal glutine. Viene venduto in diverse preparazioni (panetti, spezzatino, wurstel, affettato, affumicato, aromatizzato con erbe) ed il suo utilizzo è quindi molto versatile, può essere usato al naturale, per secondi piatti e panini.

## ALIMENTI VEGETALI

### ALGHE

Confrontate con gli ortaggi, le alghe pur con notevoli differenze tra i diversi gruppi, appaiono sensibilmente più ricche di proteine (dal 5,6 per cento delle hiziki al 35 per cento delle spiruline), di carboidrati (dal 29,8 per cento delle hiziki al 51,9 per cento delle kombu) e soprattutto di sali minerali e di oligoelementi, in particolare iodio (presente in quantità da 100 a 1000 volte superiore rispetto a quella degli ortaggi), ferro e calcio (da 2 a 30 volte). Notevole è anche il patrimonio vitaminico. Oltre al discreto contenuto di vitamina B1, B2 e C, le alghe costituiscono una preziosa fonte di B12, pressoché assente nei vegetali di terra. Alcuni tipi di alghe forniscono una buona dose di  $\Omega_3$ .

### SEMI

Sono piccolissimi, ma estremamente ricchi di proteine, fibre vegetali ed acidi grassi  $\Omega_3$  che li rendono in grado di aiutare l'organismo nella prevenzione di alcune patologie croniche non trasmissibili.

I più comuni e pratici da utilizzare in cucina sono i semi di sesamo, zucca, girasole e i semi di lino. Nella dieta possono essere consumati aggiunti a zuppe, insalate e yogurt oppure macinati e usati al posto del sale per insaporire i piatti. Si possono inoltre tritare e usare come impanatura per polpette o ancora tostati in padella.

### GERMOGLI

Col termine "germogli" si intendono semi germogliati di cereali, legumi ed altre specie vegetali di cui si utilizza tutto: chicco e germoglio. Il germoglio costituisce un alimento fresco, che si presta ad essere mangiato crudo, ricchissimo di nutrienti quali vitamine, enzimi, oligoelementi, aminoacidi essenziali; è facile da digerire, è privo di scarti poiché si utilizza per intero. La germogliazione determina un aumento in aminoacidi essenziali, sali minerali e oligoelementi, in particolare il ferro, facilmente



## ASL Monza e Brianza

assimilabili ed utilizzabili dall'organismo. Le vitamine subiscono aumenti considerevoli, dal 50% al 100%, e in certi casi anche molto di più, come ad esempio la vitamina A, che può aumentare dopo 72 ore di germinazione anche del 370%. I germogli sono anche ricchi di vitamina B12.

### GRASSI DA CONDIMENTO

Il loro consumo deve essere contenuto. E' bene orientare le scelte prevalentemente verso i grassi di origine vegetale, dando la preferenza all'olio extra vergine di oliva, preferibilmente da utilizzarsi al crudo. Altri oli utilizzabili sono l'olio di semi di lino, ricco di  $\Omega_3$  e olio di semi di girasole. Condimento vegano è anche la salsa di soia.

### FRUTTA ESSICCATA

La frutta essiccata non è altro che una componenti bioattivi presenti nella quindi una fonte importante di sali minerali quali calcio, di cui i più fosforo, magnesio, potassio, antiossidanti naturali e grassi insaturi, nonché fonte di fibra



fonte concentrata dei nutrienti e corrispondente frutta fresca, è vitamine A, gruppo B, acido folico e ricchi sono i fichi secchi, ferro,

### FRUTTA SECCA

La frutta secca è una fonte importante di vitamine B1, B6, acido folico, E, in particolare le mandorle, e sali minerali quali calcio, rame, ferro, fosforo, magnesio, potassio, zinco antiossidanti naturali e grassi  $\Omega_3$ , di cui sono particolarmente ricche le mandorle e le noci, nonché fonte di fibra





Regione  
Lombardia

ASL Monza e Brianza

## LINEE GUIDA PER LA FORMULAZIONE DI TABELLE DIETETICHE STANDARD ED ETICO-RELIGIOSE

Per ciò che riguarda l'aspetto merceologico, le indicazioni relative alle razioni raccomandate e alle procedure di invio delle diete standard, si rimanda alle **Linee Guida Nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto e relativi allegati**, inviate dal nostro servizio nel 2012, con relative integrazioni del 2013, reperibili sul sito [www.aslmonzabrianza.it](http://www.aslmonzabrianza.it) alla voce servizi per il cittadino/ristorazione

### COSTRUZIONE DELLA TABELLA

I menù scolastici, di qualunque tipo, dovrebbero avere una rotazione di almeno 4 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, diversi per il periodo autunno/inverno, primavera/estate. Ogni pasto principale deve essere costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, pane e frutta, oppure, se è previsto il piatto unico, pane, verdura e dolce/gelato.

### Frequenze di consumo ed alternanza dei vari alimenti

Verdura e frutta tutti i giorni da variare a seconda della stagionalità.

Al fine di fornire ai bambini la quantità utile a coprire il fabbisogno di fibra, la verdura, può essere proposta oltre che come contorno, anche con altri tipi di piatti: primi, piatti unici (torte salate per es.) dove può essere mascherata e conferire agli stessi maggior volume e maggior potere saziante.

Secondo le indicazioni dell'OMS è importante garantire l'apporto di 5 porzioni giornaliere tra frutta e verdura, possibilmente di colori differenti (bianco, blu, arancio, rosso e verde) in modo da garantire l'apporto di tutte le vitamine, sali minerali e sostanze antiossidanti in esse contenute.



### Il consumo della frutta nella Ristorazione Scolastica può essere anticipato a metà mattina.

Le **patate** non possono essere considerate “ un contorno di verdura “, ma per la loro composizione in nutrienti, ricche in carboidrati complessi, possono essere inserite se è presente nel menù un primo piatto in brodo.

**Pasta e pane** tutti i giorni. Inserire la pasta ed il pane integrale almeno una volta alla settimana ed alternare la pasta e il riso ad altri cereali come orzo, farro, kamut, segale, avena, mais: questi cereali, definiti minori, hanno la caratteristica di essere molto ricchi in fibre. Nelle diete vegetariane/vegane trovano spazio anche cereali quali quinoa, bulgur, couscous.

**Legumi** se associati ai cereali forniscono proteine ad alto valore biologico, dotate cioè di ottime caratteristiche nutrizionali paragonabili a quelli della carne, quindi fondamentali nelle diete vegetariane, vegane e religiose. La presenza di grassi vegetali e la ricchezza in proteine rende questi alimenti molto utili anche nelle diete standard. Importante è abituare il bambino al consumo dei legumi, proponendoli inizialmente senza buccia, passati o sotto forma di purea, per evitare gli effetti collaterali legati alle fibre (meteorismo).

Il **pesce** è un alimento ricco di acidi grassi particolari, gli omega 3, per i quali è stato dimostrato un effetto positivo, nei bambini, sullo sviluppo del sistema nervoso e sull'acuità visiva, nonché sul sistema cardiovascolare. Contiene, inoltre, ottime quantità di Vit. D, Vit. A e Vit. del gruppo B. Tra i sali minerali buono è l'apporto di selenio, iodio e fluoro. E', tra l'altro, un alimento ad alta digeribilità che ben si adatta all'alimentazione dei bambini anche in tenera età. E' un alimento che può essere utilizzato nelle diete religiose.



I **bastoncini di pesce prefritti** sono alimenti con un contenuto di grassi e carboidrati decisamente più elevato rispetto al pesce non preimpanato né prefritto, spesso cotti in generici oli vegetali di cui non viene specificata l'origine.

Per esemplificare, come riportato dalle Tabelle di Composizione degli Alimenti dell'Istituto Nazionale di Nutrizione

	MERLUZZO FRESCO (100g)	BASTONCINI PREFRITTI (100g)	BASTONCINI PREIMANATI NON PREFRITTI (100g)
KCAL	71	191	134
PROTEINE	17	11	13,1
GRASSI	0.3	10	2.3
CARBOIDRATI	=	15	14

Questa differenza è dovuta ai processi di impanatura e frittura che aumentano la percentuale rispettivamente di carboidrati e di grassi.

Le differenze sostanziali, quindi, rispetto ad un secondo di pesce classico sono:

- > ricchezza di carboidrati che di proteine
- > ricchezza di grassi anche se cotti al forno, perché comunque prefritti
- > contenuto calorico

**Carne:** contrariamente a quanto viene comunemente pensato, non è necessario, per una crescita armonica, mangiare carne quotidianamente. Sufficiente è un consumo di carne 2-3 volte alla settimana. Da prediligere il consumo di carne bianca, che è più digeribile, più povera di colesterolo e più ricca di acidi grassi polinsaturi, meno dannosi rispetto ai grassi saturi di cui è ricca la carne rossa.

**Non utilizzare carni preimpanate o prefritte: sono in genere carni qualitativamente mediocri, ottenute attraverso la separazione meccanica, che consente di sfruttare in toto le materie prime. La carne che si ottiene ha un contenuto osseo decisamente superiore rispetto alla carne ottenuta attraverso i metodi tradizionali e la struttura tende a perdere la sua componente fibrosa.**

I **salumi**, negli ultimi anni è notevolmente cambiata la composizione dei salumi, sia per tecniche di allevamento che per le caratteristiche dei mangimi: a seguito di queste modifiche si è ridotto notevolmente il contenuto di grassi e, contemporaneamente, è migliorata la qualità nutrizionale. In particolare si è registrata una grossa riduzione del contenuto di colesterolo e dei grassi saturi (addirittura il 40% su alcuni prodotti, tipo il prosciutto cotto) e aumento parallelo di quelli insaturi, in particolare degli acidi grassi omega 6 e omega 3, questi ultimi benefici sui fattori di rischio cardiovascolare. Il valore dei grassi, in particolare di quelli saturi, si riduce ulteriormente nel momento in cui si elimina il grasso visibile. Per quanto ci sia stata anche una riduzione nel contenuto di sale, i salumi ne apportano una quantità discreta, inoltre contengono nitrati e nitriti, utilizzati come conservanti, il cui consumo è stato messo in relazione con l'insorgenza di alcuni tipi di cancro. Proprio per questo motivo l'Associazione Americana per la Ricerca sul Cancro consiglia di limitare il consumo di carni conservate. Se accompagnati da un'adeguata quantità di verdura e frutta e magari da pane integrale e se consumati con moderazione (2 volte/al mese), possono rappresentare un'alternativa al secondo piatto. Quelli di scelta dovrebbero essere: bresaola, cotto e crudo. Ogni tanto è possibile consumare in alternativa anche wurstel e mortadella.

I wurstel sono salumi nutrizionalmente equilibrati, in quanto apportano discrete quantità di proteine, vitamine, sali minerali e grassi in quantità limitata. Possono quindi essere utilizzati, molto saltuariamente, come ingrediente per piatti unici o come secondo piatto accompagnato da verdure. Meglio non inserire wurstel di pollo, in quanto ottenuto da carne separata meccanicamente dalle carcasse dei volatili alla quale vengano aggiunti esaltatori di sapidità, aromi e additivi quali polifosfati, glutammato e nitrato di sodio. E' pertanto consigliabile utilizzare quelli di puro suino, valutandone la provenienza e la presenza di soli aromi naturali. La carne separata meccanicamente deve sempre essere indicata in etichetta.

La mortadella: pur avendo un contenuto lipidico piuttosto elevato, possiede un patrimonio proteico, vitaminico e di sali minerali discreto. Può essere inserita nel menù scolastico, una volta al mese, in una settimana in cui sia presente un menù ipolipidico (es. primo con pesce ), associata ad una buona quantità di verdura.

**Grassi da condimento:** qualunque sia l'origine dei grassi (animali o vegetali) il loro consumo deve essere contenuto. E' bene orientare le scelte prevalentemente verso i grassi di origine vegetale, dando la preferenza all'olio extra vergine di oliva, preferibilmente da utilizzarsi al crudo.

Si raccomanda, inoltre, di evitare l'uso di margarine e di altri prodotti contenenti grassi idrogenati (in quanto di qualità nutrizionale inferiore), di non utilizzare come metodo di cottura la frittura (le eventuali dorature andranno fatte al forno).

**Sale:** al fine di prevenire le patologie correlate all'ipertensione arteriosa, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda, di consumare meno di 5 grammi di sale da cucina (un cucchiaino da tè) al giorno, che corrispondono a circa 2 grammi di sodio. La campagna regionale "con meno sale nel pane c'è più gusto e .....guadagni salute!" mira ad ottenere una riduzione dell'apporto di sale quotidiano attraverso l'alimento consumato più frequentemente dalla popolazione.

Il sale che viene comunque utilizzato deve essere di tipo **iodato** come richiesto dalla legge del Ministero della Salute n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" con cui Intende realizzare programmi di monitoraggio della iodoprofilassi in Italia allo scopo di migliorare gli interventi di sanità pubblica in tema di carenza iodica.

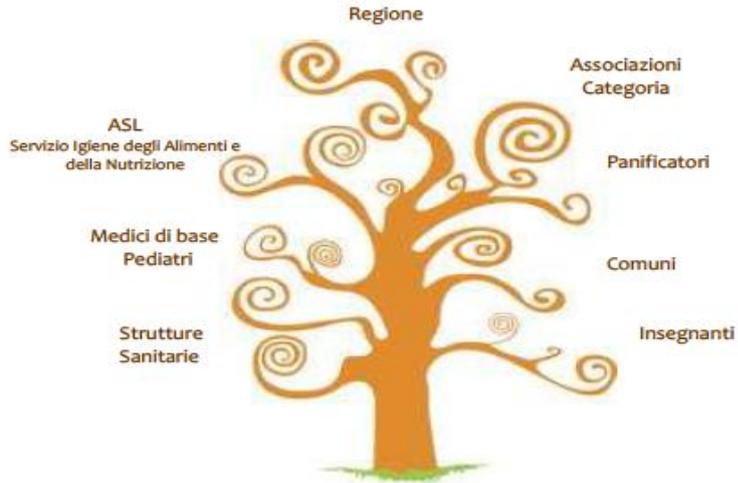




**CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO**  
e..... guadagni in salute

IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.



**TUTTI INSIEME PER FAVORIRE IL CONSUMO DI PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE !**

**PER COMINCIARE**

- Utilizzare pane a ridotto contenuto di sale
- Diminuire l'aggiunta di sale in cucina, preferendo il sale iodato
- Consumare con moderazione cibi pronti, salumi, snack, salati.

Il consumo massimo di 5 grammi di sale al giorno

Riduce del 40% il rischio di contrarre malattie cardiovascolari

Stampato per gentile contributo di 



MODULAZIONE TABELLA DIETETICA INVERNALE ED ESTIVA

Legenda: i piatti in giallo sono destinabili anche alle diete per vegetariani, quelli in verde anche a quelle per vegani e quelli in azzurro alle religiose di tipo musulmano senza carne

	Piatti consigliati:	Frequenza di consumo	Sostituibili con
Primi piatti In brodo	Minestra di verdure /legumi con pasta (orzo, farro)/creme con crostini	1 volta/ settimana	Pasta integrale con verdure
Primi piatti asciutti	Pasta al pomodoro/al pesto Pasta alle verdure Risotti/gnocchi Tortellini di magro	1-2 volte /settimana 1 volta/settimana 1 volta/settimana 1 volta/ settimana	Pasta al ragù di verdure Risotti alle verdure Cous Cous con verdure Bulgur con verdure Grano saraceno con verdure Quinoa con verdure
Piatto unico (sostituisce il primo ed il secondo piatto ed è da abbinare al contorno)	Pasta e legumi Pasta al ragù di carne Lasagne alla bolognese Pizzoccheri Lasagne vegetariene Polenta con brasato Pasta o cuscus con pesce/ tonno/pollo Torta salata con verdure	almeno 1 volta ogni 2 settimane	Zuppa mista di legumi con farro/orzo Spezzatino con patate Pesce con patate Insalata di riso/farro/pasta Pizza/Focaccia Cous-cous con legumi
Secondi piatti	Carne rossa/bianca Pesce Salumi(prosciutto cotto/crudo/bresaola/wurstel/mortadella) Formaggi freschi Uova/frittata di verdure Hamburger e polpette di soia Macedonia di legumi Tofu Tempeh Seltan	1-2 volte /settimana 1-2 volte /settimana 1 volta /settimana 1 volta ogni 2 settimane 1 volta/ settimana 1 volta ogni 2 settimane (da alternare con formaggi e uova)	Polpette di pesce (non prefritte) Polpette di legumi (non prefritte)
Contorni	Verdure cotte/crude Patate (solo in abbinamento con il primo piatto in brodo)	Tutti i giorni 1 volta /settimana	



GRAMMATURE

Le grammature indicate nella tabella, sottostante sono intese per porzione, al crudo (tranne quando è espressamente indicato) e al netto degli scarti, e rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia d'età (secondo i L.A.R.N. 2014)

Alimenti	Materna	Primaria	Media
<b>Cereali primi piatti</b>	gr	gr	gr
Pasta, riso, orzo e farro, kamut, quinoa, bulgur ( <b>asciutti</b> )	50-60	70-80	80-90
Pasta, riso, orzo, farro miglio, kamut, bulgur ( <b>in brodo</b> )	25-30	35-40	40-45
Crostini	20-25	25-30	30-35
Pasta in brodo e legumi freschi	25+45	35+60	40+75
Pasta in brodo e legumi secchi	25+15	35+20	40+25
Tortellini asciutti	110	130	160
Tortellini in brodo	50	60	80
Ravioli di magro	90 - 100	110 - 120	150 - 160
Gnocchi di patate	110 - 120	140 - 150	180 - 200
Farina di mais per polenta	50 - 60	70 - 80	80 - 90
Mais per insalate	25	35	40
Pasta all'uovo essiccata	45 - 55	55 - 65	65 - 75
Pane comune/integrale	40	50	60
<b>Piatti unici</b>	gr	gr	gr
Pasta per pizza	100	150	200
Lasagne alla bolognese cotte	170 - 180	180 - 200	220 - 250
Lasagne vegetariane cotte	170 - 180	180 - 200	220 - 250
<b>Secondi piatti</b>	gr	gr	gr
Carne: pollo, vitello, maiale/manzo/tacchino	60 - 70	70 - 80	80 - 90
Pesce: nasello, platessa, merluzzo, halibut	80 - 90	120 -140	150 -180
Formaggi freschi	50 - 60	60 - 70	80 - 100
Formaggi stagionati	40	50	60
Uova	n.1	n.1	n. 1 ½
Prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, mortadella, coppa, wurstel	40	50	60
Tonno al naturale	50	70	90
Legumi secchi secondo piatto	30 - 40	40 - 50	50 - 60
Legumi freschi secondo piatto	90 - 120	120 - 150	150 180
Tofu	70 - 80	90 - 100	120 - 130
Tempeh	70 - 80	90 - 100	120 - 130
Seitan	70 -80	80 - 90	90 - 100
<b>Contorni</b>	gr	gr	gr
Verdura cotta	100	130	150
Verdura cruda	70	80	100
Patate per contorno	120	150	200

**ASL Monza e Brianza**

<b>Alimenti</b>	<b>Materna</b>	<b>Primaria</b>	<b>Media</b>
Purè di patate	80	100	120
Legumi secchi per contorno (stessi g.1° brodo)	15	20	25
Legumi freschi per contorno (stessi g.1° brodo)	30	60	75
Olio d'oliva totale per il pranzo	10	12	15
Parmigiano per primi piatti	5	7	10
Frutta fresca di stagione	150	150 - 200	150 - 200
Dolce semplice	50	70	80
Budino	125	125	125
Yogurt alla frutta	125	125	125
Succo di frutta (100% polpa)	125	125	125
Gelato	80	90	110

**STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO: caratteristiche merceologiche degli alimenti**

ALIMENTI	DA PROPORRE	CON MODERAZIONE	DA EVITARE
Pane fresco	Tipo comune senza grassi aggiunti, a ridotto contenuto di sale; Integrale o ai cereali		Pane condito Prodotti salati da forno
Pasta	Pasta di semola; Pasta integrale	Riso; Gnocchi Pasta fresca o all'uovo	
Cereali minori	Orzo, farro, mais, cous cous.....		
Legumi	Freschi; surgelati		In scatola
Legume soia	Hamburger, polpette, soia, tempeh		
Carne	Bianca	Rossa	Prodotti lavorati, precucinati e prefritti quali cotolette, polpette, nughies.
Pesce	Fresco, surgelato	Tonno all'olio	Altro pesce in scatola
Salumi/carni trasformate	Prosciutto crudo magro; Bresaola Prosciutto cotto senza polifosfati	Mortadella; Wurstel Salsiccia	Salame Pancetta
Uova	Fresche; Pastorizzate		In polvere
Formaggi	Freschi; Semistagionati Parmigiano reggiano; Grana padano	Stagionati	Formaggi fusi Sottilette
Frutta	Fresca e di stagione		Scioppata
Verdura	Fresca e di stagione	Surgelate	
Semi	Sesamo, lino, papavero, zucca		
Patate	Fresche	Surgelate	Prefritte
Condimenti	Olio extravergine di oliva	Burro	Olio di semi vari Oli vegetali (palma, cocco) Margarina, strutto
Sale	Iodato		Non iodato Dadi, preparati per brodo
Acqua	Del rubinetto		



ESEMPI DI TABELLE  
DIETETICHE STANDARD ED ETICO-RELIGIOSE



## MENU' STANDARD ESTIVO

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	insalata di orzo, pomodorini, mozzarelline e olive insalata mista e noci pane - dolce semplice	fusilli con peperoni Prosciutto cotto pomodorini pane frutta	Sedanini alla norma Frittata alle erbe Pomodori e origano Pane - frutta	Pasta al pesto di zucchine Tacchino al limone Pomodori e basilico Pane - frutta
martedì	Passato di verdura con pasta Involtini di carne Patate e carote Pane - frutta	crema di verdura Scaloppine al limone Carote julienne Pane - frutta	Gnocchi al pesto Coscette di pollo Fagiolini Pane - frutta	Passato di verdura semifreddo con crostini Sogliola agli aromi Patate al forno Pane - frutta
mercoledì	Pasta con zucchine Merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Pane - frutta	Lasagne alla bolognese Insalata verde mais Pane - dolce	Fusilli al ragù di carne Polpette di verdura Insalata mista Pane - frutta	Pinzimonio di verdure crude Pizza margherita Pane Dolce semplice
giovedì	linguine al pesto hamburger di manzo Pomodori e origano Pane - frutta	penne integrali pomodoro e basilico Seppie con piselli Insalata mista Pane - frutta	Pasta e lenticchie (1/2) Mozzarelline (1/2) Pomodorini e basilico Pane Dolce semplice	Risotto e lenticchie Polpette di verdura Insalata verde Pane - frutta
venerdì	Risotto con asparagi macedonia o polpette di legumi Carote alla julienne Pane - frutta	Couscous/pasta con verdure Frittata con verdure Fagiolini all'olio Pane - frutta	Trofie al pesto Merluzzo alla pizzaiola Finocchi all'olio Pane - frutta	Penne integrali alle zucchine Bocconcini di manzo con verdure Carote a fili Pane- frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale

## MENU' STANDARD INVERNALE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Passato di verdura orzo Bresaola Patate con rosmarino al forno pane - frutta	fusilli con broccoli Frittata alle erbe zucchine trifolate pane - frutta	Fusilli con cavolfiore Frittata alle verdure Carote a fili Pane - frutta	Zuppa contadina con legumi Hamburger vegetale insalata Pane - frutta
martedì	Pasta e fagioli crocchette di verdura carote julienne Pane – dolce semplice	Risotto con carciofi Hamburger di manzo Insalata verde e rossa Pane - frutta	Polenta con brasato Verdure gratinate Pane - frutta	Garganelli all'ortolana Hamburger di manzo Fagiolini lessati Pane - Frutta
mercoledì	Ravioli di magro Tacchino alla pizzaiola Erbette all'olio Pane - frutta	Pizza margherita Carote a fili Pane – dolce semplice	Linguine al sugo vegetale Polpette di legumi Insalata mista Pane - frutta	Finocchi e carote crude Lasagna vegetale Pane - Dolce semplice
giovedì	Gnocchi al pesto Arrostito di vitello Finocchi gratinati Pane - frutta	penne integrali alla puttanesca Merluzzo alla pizzaiola Insalata mista Pane - frutta	Semini in brodo Seppie con piselli Patate duchessa Pane - frutta	Riso zafferano Sogliola agli aromi Spinaci all'olio Pane - frutta
venerdì	Conchiglie al pomodoro Totani in umido con piselli Insalata mista Pane - frutta	Pasta e lenticchie Polpette di verdura Fagiolini Pane - frutta	Riso con la zucca Scaloppine di pollo agli aromi Carciofi alla romana Pane - frutta	Penne integrali al pesto Carne alla pizzaiola Zucchine al latte Pane- frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale

MENU' ESTIVO					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I settimana	couscous con verdure, lenticchie stufate, insalata di cetrioli e pomodori, frutta fresca di stagione	passato di verdura con miglio soffiato, tempeh con zucchine, carote julienne, frutta fresca di stagione	orzo in crema di lattuga con germe di grano, lenticchie stufate, pomodori e cetrioli, frutta fresca di stagione	riso con asparagi, humus di ceci con peperoni al forno, frutta fresca di stagione	passato di verdura con legumi, pizza, cetrioli e lattuga, frutta fresca di stagione
II settimana	pasta con zucchine, purea di lenticchie, pomodori in insalata, frutta fresca di stagione.	pasta olio e salvia, piselli al pomodoro, insalata mista, frutta fresca di stagione.	pasta pomodoro, ceci stufati, fagiolini all'olio, frutta fresca di stagione.	pasta all'olio, borlotti in insalata, misto carote e insalata, budino di riso al cacao	riso e zafferano, cannellini in insalata, insalata di stagione, frutta fresca di stagione
III settimana	pasta al pesto senza parmigiano, lenticchie in umido, peperonata al forno, frutta fresca	passato di verdura, polpette di miglio con verdure, humus di ceci e verdure al forno, frutta fresca di stagione	risotto alla milanese, focaccia ai ceci, insalata mista (carote, pomodori, cetrioli e lattuga), frutta fresca di stagione	crema di legumi con farro, tempeh, melanzane al forno e verdura cruda di stagione, frutta fresca di stagione	insalata di orzo, pomodorini, tofu e olive spinaci all'olio, insalata di lattuga, frutta fresca di stagione
IV settimana	gnocchi pomodoro, piselli brasati, carote julienne, frutta fresca di stagione	pasta aglio e olio, lenticchie in umido, zucchine al forno, frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano, cannellini in insalata, pomodori in insalata, frutta fresca di stagione	pasta ragù verdura, hamburger di soia, fagiolini all'olio, frutta fresca di stagione	pasta agli aromi, borlotti in insalata, misto carote e insalata, frutta fresca di stagione
V settimana	pennette al pesto di basilico fresco, polpette di legumi e verdure gratinate, frutta fresca di stagione	minestrina in brodo vegetale, polpettine di ceci ed avena al forno, insalata mista (pomodori lattuga, cetrioli e carote), frutta fresca di stagione	riso integrale con carciofi, seitan al forno con zucchine, pomodori in insalata con origano, frutta fresca di stagione	insalata di farro, fagioli cannellini, peperoni e pomodorini in insalata, frutta fresca di stagione	crema di piselli con riso integrale, crema di tofu e olive, pinzimonio di verdure fresche, frutta fresca di stagione

Nella verdura cruda aggiungere germogli e semi

- Pane a ridotto contenuto di sale

## MENU' VEGANO

## MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I settimana	minestrina in brodo vegetale, polpettine di ceci ed avena al forno, radicchio rosso con mele e noci, frutta fresca di stagione	crema di piselli con farro, seitan con zucchine, verdure di stagione, frutta	insalata di orzo con verdure di stagione, tofu alla piastra con contorno di verdure crude di stagione, frutta fresca di stagione	pasta e fagioli, verdure gratinate, frutta fresca di stagione	pennette al pomodoro e basilico, polpette di legumi e verdura di stagione, frutta fresca di stagione
II settimana	Pasta al ragù vegetale, spezzatino di seitan con verdure, carote in insalata, frutta fresca di stagione	nidi di polenta con legumi, insalata mista con mais e germogli, yogurt	passato di verdura, pizza con capperi frullati, tofu e verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione	Riso alla zucca, polpette di legumi, carote lessate, frutta fresca	minestra di verdura con pasta, cotoletta vegetale ai ferri, carote saltate oppure pomodori in insalata (d'estate), frutta fresca
III settimana	couscous con verdure, lenticchie stufate, verdure di stagione, frutta fresca di stagione	passato di verdura con miglio soffiato, tempeh con verdure di stagione, insalata di finocchio con arance, frutta fresca di stagione	orzo in crema di verdura, hamburger di soia, verdure crude, frutta fresca di stagione	riso con spinaci, insalata di fagioli cannellini, verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione	pasta integrale con cime di rapa o broccoli verdi, tofu con verdure di stagione, carote e lattuga, frutta fresca di stagione
IV settimana	gnocchi al pomodoro, hamburger di legumi, carote all'olio extravergine d'oliva, polpa di frutta	crema di porri e patate con riso, piselli all'olio extravergine d'oliva, insalata verde, frutta fresca	pasta al pomodoro, cotoletta di soia, fagiolini all'olio extravergine d'oliva, frutta fresca	pasta all'olio extraverg. d'oliva, tempeh, insalata di finocchi e arance, yogurt alla frutta di soia	risotto alle verdure non mantecato, affettato vegetale (seitan), spinaci all'olio extravergine d'oliva, budino di soia
V settimana	polenta con grano saraceno e lenticchie stufate, zucca al forno, finocchio all'arancia, frutta fresca di stagione	vellutata di patate e ceci con pastina, verdura di stagione gratinata al forno, verdure fresche di stagione, crostata ai mirtilli	pasta integrale con pomodoro olive e capperi, polpette di miglio e ceci, verdura fresca di stagione: insalata di cavolo cappuccio, carote e finocchio, frutta fresca di stagione	risotto alla milanese, seitan, purè tricolore, insalata mista dolce, frutta fresca di stagione	crema di verdure, frittata di farina di ceci con verdure carote, e biette, insalata e finocchio, frutta fresca di stagione

- Nella verdura di stagione cruda aggiungere germogli e semi. Pane a ridotto contenuto di sale

## MENU' LATTO OVO VEGETARIANO

## MENU' ESTIVO

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	insalata di orzo, pomodorini, mozzarelline e olive insalata mista e noci pane - dolce semplice	fusilli con peperoni insalata caprese pane dolce semplice	Sedanini alla norma formaggio Carote filangè Pane - frutta	Pasta al pesto di zucchine Spiedini di mozzarella e pomodorini Pane - frutta
martedì	Passato di verdura con pasta frittata con verdure Patate e carote Pane - frutta	crema di verdura Torta Pasqualina insalata verde e rossa Pane - frutta	Gramigna con Sugo vegetale Frittata alle erbe Fagiolini Pane - frutta	Gnocchi al pesto Frittata alle erbe Pomodori e basilico Pane - frutta
mercoledì	Pasta con zucchine Insalata greca no tonno Pane - frutta	piatto unico Pasta/farro in insalata no prosciutto Insalata verde mais Pane - frutta	Fusilli al ragù vegetale Scaglie di grana Insalata mista Pane - frutta	Piatto unico Pinzimonio di verdure crude Pizza margherita Pane Dolce semplice
giovedì	linguine al pesto hamburger di soia Pomodori e origano Pane - frutta	penne integrali pomodoro e basilico macedonia di legumi Insalata mista Pane - frutta	Crema legumi Polpette di verdura Carote julienne Pane Dolce semplice	Risotto e lenticchie Polpette di verdura Insalata verde Pane - frutta
venerdì	Risotto con asparagi macedonia di legumi cetrioli e lattuga Pane - frutta	Couscous con verdure Frittata di ceci con verdure Pane - frutta	Trofie al pesto Lenticchie con Pomodorini e basilico Pane - frutta	Penne integrali alle zucchine Macedonia di legumi Carote a fili Pane- frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale

MENU' LATTO OVO VEGETARIANO  
 MENU' INVERNALE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Passato di verdura orzo formaggio Patate con rosmarino al forno pane - frutta	fusilli con broccoletti asiago dop zucchine trifolate pane - frutta	Fusilli con cavolfiore Frittata alle verdure Carote a fili Pane - frutta	Zuppa contadina con fagioli Crocchette di formaggio insalata Pane - frutta
martedì	Pizza margherita con farina integrale Carote a fili Pane – dolce semplice	Ravioli di magro Cannellini in umido Erbette all'olio Pane - frutta	Polenta con misto di legumi Verdure gratinate Pane - frutta	Garganelli all'ortolana Hamburger di soia Fagiolini lessati Pane - Frutta
mercoledì	Risotto con carciofi Lenticchie in umido Insalata verde e rossa Pane - frutta	Pasta e fagioli crocchette di verdura carote julienne Pane – dolce semplice	Linguine al sugo vegetale mozzarella Insalata mista Pane - frutta	Finocchi e carote crude Lasagna vegetale Pane - Dolce semplice
giovedì	Gnocchi al pesto Frittata alle erbe Finocchi gratinati Pane - frutta	penne integrali alla puttanesca scaglie di grana Insalata mista Pane - frutta	Semini in brodo Hamburger di soia Patate duchessa Pane - frutta	Riso zafferano Frittata agli aromi Spinaci all'olio Pane - frutta
venerdì	Conchiglie al pomodoro Macedonia di legumi Insalata mista Pane - frutta	Risotto alla milanese Uovo sodo Fagiolini Pane - frutta	Riso con la zucca Polpette di verdura Carciofi alla romana Pane - frutta	Penne integrali alla pizzaiola Macedonia di legumi Zucchine al latte Pane- frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale

MENU' PESCO LATTO OVO VEGETARIANO E MUSULMANO SENZA CARNE  
MENU' ESTIVO

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	insalata di orzo, pomodorini, mozzarelline e olive insalata mista e noci pane - dolce semplice	fusilli con peperoni Spiedini di mozzarella e pomodorini pane frutta	Sedanini alla norma Scaglie di grana Carote filangè Pane - frutta	Pasta al pesto di zucchine Frittata alle erbe Pomodori e basilico Pane - frutta
martedì	Passato di verdura con pasta frittata con verdure Patate e carote Pane - frutta	crema di verdura Torta Pasqualina insalata verde e rossa Pane - frutta	Gnocchi al pesto Frittata alle erbe Fagiolini Pane - frutta	Passato di verdura semifreddo con crostini Sogliola agli aromi Patate al forno Pane - frutta
mercoledì	Pasta con zucchine Insalata greca (con tonno) Pane - frutta	Pasta/farro in insalata no prosciutto Insalata verde mais Pane - dolce	Fusilli al ragù vegetale Seppie con piselli Insalata mista Pane - frutta	Pinzimonio di verdure crude Pizza margherita Pane Dolce semplice
giovedì	linguine al pesto hamburger di soia Pomodori e origano Pane - frutta	penne integrali pomodoro e basilico Merluzzo alla pizzaiola Insalata mista Pane - frutta	Crema legumi Polpette di verdura Carote julienne Pane Dolce semplice	Risotto e lenticchie Polpette di verdura Insalata verde Pane - frutta
venerdì	Risotto con asparagi macedonia di legumi cetrioli e lattuga Pane - frutta	Couscous con verdure Frittata di ceci con verdure Pane - frutta	Trofie al pesto Lenticchie con Pomodorini e basilico Pane - frutta	Penne integrali alle zucchine Macedonia di legumi Carote a fili Pane - frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale

MENU' PESCO LATTO OVO VEGETARIANO E MUSULMANO SENZA CARNE  
MENU' INVERNALE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Passato di verdura orzo formaggio Patate con rosmarino al forno pane - frutta	fusilli con broccoletti asiago dop zucchine trifolate pane - frutta	Fusilli con cavolfiore Frittata alle verdure Carote a fili Pane - frutta	Zuppa contadina con fagioli Crocchette di formaggio insalata Pane - frutta
martedì	Pasta e fagioli crocchette di verdura carote julienne Pane – dolce semplice	Ravioli di magro Cannellini in umido Erbette all'olio Pane - frutta	Polenta con misto di legumi Verdure gratinate Pane - frutta	Garganelli all'ortolana Hamburger di soia Fagiolini lessati Pane - Frutta
mercoledì	Risotto con carciofi Lenticchie in umido Insalata verde e rossa Pane - frutta	Pizza margherita con farina integrale Carote a fili Pane – dolce semplice	Linguine al sugo vegetale mozzarella Insalata mista Pane - frutta	Finocchi e carote crude Lasagna vegetale Pane - Dolce semplice
giovedì	Gnocchi al pesto Frittata alle erbe Finocchi gratinati Pane - frutta	penne integrali alla puttanesca Merluzzo alla pizzaiola Insalata mista Pane - frutta	Semini in brodo Seppie con piselli Patate duchessa Pane - frutta	Riso zafferano Sogliola agli aromi Spinaci all'olio Pane - frutta
venerdì	Conchiglie al pomodoro Totani in umido con piselli Insalata mista Pane - frutta	Risotto alla milanese Uovo sodo Fagiolini Pane - frutta	Riso con la zucca Polpette di legumi Carciofi alla romana Pane - frutta	Penne integrali alla pizzaiola Macedonia di legumi Zucchine al latte Pane- frutta

- Pane a ridotto contenuto di sale



Regione  
Lombardia

ASL Monza e Brianza

## RICHIESTA APPROVAZIONE/ELABORAZIONE TABELLA DIETETICA STANDARD

Il SIAN ha il compito istituzionale di inviare le indicazioni nutrizionali aggiornate secondo i LARN, esprimere pareri ed elaborare diete standard.

Ogni comune/scuola privata sulla base delle indicazioni nutrizionali in oggetto elabora il suo menù su almeno 4 settimane, differenziato in invernale ed estivo e può inoltrare al SIAN la richiesta di approvazione nelle sedi territoriali di competenza, ovvero:

Desio – Via U. Foscolo, 24

Monza – Via E. De Amicis, 17

Tale richiesta per essere accolta va corredata da:

1. menù su 4 settimane, differenziato in invernale ed estivo;
2. ricette per ogni piatto e relative grammature.

**Il menù dovrà riportare in nota la presenza o meno di pane a ridotto contenuto di sale in ottemperanza al progetto regionale.**

Il SIAN esprimerà parere :

- favorevole se il menù risulta consono alle indicazioni nutrizionali;
- sospensivo se vengono prescritti degli adeguamenti;
- non favorevole se il menù necessita di modifiche sostanziali.

E' utile ricordare che prima di modificare il Menù occorre consultare la Commissione Mensa. Tale Commissione può fare delle proposte obiettive se effettua periodicamente dei rilievi relativi all'accettabilità dei vari piatti serviti, soprattutto di quelli considerati "difficili" (verdure, legumi, pesce). Se alcuni piatti risultano poco graditi ai bambini la Commissione Mensa può proporre la sostituzione con un altro equivalente, indicato nella tabella di sopra riportata.

LE ALLERGIE E LA LEGGE 1169/2011 SUGLI ALLERGENI



QUELLO CHE PER UN INDIVIDUO E' CIBO, PUO' ESSERE PER UN ALTRO VELENO. (Lucrezio)



Regione  
Lombardia

ASL Monza e Brianza

## INTRODUZIONE

La problematica delle diete speciali si presenta, all'interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapeutica o di natura etico religiosa. I bambini che necessitano di seguire dei regimi dietetici particolari, a causa di patologie legate agli alimenti, rappresentano il 3 - 7 % della popolazione scolastica: la maggior parte di questi bambini (circa 85%) è affetto da allergie/intolleranze spesso multiple che possono condizionare in maniera pesante la loro alimentazione. Per "dieta speciale" si intende quindi una tabella dietetica elaborata per richieste etico religiose o elaborata *ad personam* in risposta a particolari esigenze cliniche.

Dal momento che le tabelle in vigore nelle scuole rispondono a criteri per una corretta alimentazione e prevedono la somministrazione di alimenti protettivi quali pesce, verdura, frutta e legumi, queste caratteristiche devono essere mantenute anche nell'elaborazione di tabelle dietetiche speciali, nel rispetto dell'esclusione degli alimenti dannosi per il bambino. Le preparazioni devono pertanto essere il più possibile sovrapponibili a quelle del menù giornaliero standard.

In caso di allergie e intolleranze alimentari devono essere escluse dalla dieta tutte le preparazioni che contengono l'alimento responsabile o suoi derivati oltre che tutti i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.

Essendo l'erogazione di un pasto speciale soggetta a numerosi punti critici presenti in tutte le fasi, dall'approvvigionamento alla distribuzione, è opportuno che nel manuale HACCP sia presente una procedura molto accurata per la sua gestione.

Questo documento si propone di fornire uno strumento pratico per l'applicazione di procedure per la gestione di diete speciali e per l'ottemperanza alla normativa 1169/2011.

Per quanto riguarda l'elaborazione delle diete speciali e le relative sostituzioni dei piatti, nonché per la procedura di invio al SIAN delle richieste per elaborazione delle diete, si rimanda alle **Linee Guida per la formulazione di diete per patologia** inviate dal nostro Servizio nel 2012 e reperibili sul sito [www.aslmonzabrianza.it](http://www.aslmonzabrianza.it) alla voce Servizi per il cittadino Ristorazione.



## ALLERGIA ALIMENTARE

L'allergia alimentare (AA) è una reazione immunologica nei confronti del cibo che riguarda singoli individui geneticamente predisposti. Diversamente dalle sostanze tossiche o dagli agenti infettivi, che costituiscono un pericolo per la popolazione in generale, nel caso dell'AA sono taluni costituenti alimentari, innocui per i più, in grado di determinare reazioni immediate o ritardate che possono raggiungere livelli elevati di gravità fino ad essere fatali.

### Dati epidemiologici

Studi recenti, condotti soprattutto negli Stati Uniti, rilevano che i disturbi indotti da AA interessano fino al 5% dei bambini di età inferiore a 3 anni e circa il 4% della popolazione adulta (Boyce et al. 2010). Una recente pubblicazione (Sicherer 2011) riferisce che la prevalenza complessiva dell'AA è del 3 – 6%, fino al 10% in alcune zone; varia con l'età, la zona geografica e, talora, con l'etnia.

#### La situazione in Europa

In tutta l'Europa occidentale si osserva un incremento delle malattie allergiche nell'infanzia (Downs et al. 2001). Il 5-8% dei bambini e l'1-2% degli adulti ed sono interessati da allergie alimentari IgE mediate; gli alimenti che vengono riferiti come più frequentemente responsabili dell'allergia alimentare sono: frutta (27,6%), vegetali (20,7%), latte vaccino (20%), legumi (15,9%), grano (14,5%), frutta secca (9,7%), carne (9%), frutti di mare (9%), uovo (9%) e pesce (7,6%).

#### La situazione in Italia

Esiste una vasta letteratura sull'argomento che non permette, tuttavia, allo stato attuale di dare una valutazione precisa a livello nazionale della prevalenza ed incidenza dell'allergia alimentare.

La situazione sanitaria del Paese, nel 2004-2005, evidenzia che le malattie allergiche sono tra le patologie croniche più diffuse (10,7%): per la fascia di età 0-14 anni, la malattia allergica esclusa l'asma (9,6%) rappresenta la forma cronica più frequente, seguita dall'asma bronchiale (2,9%) ([www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)).

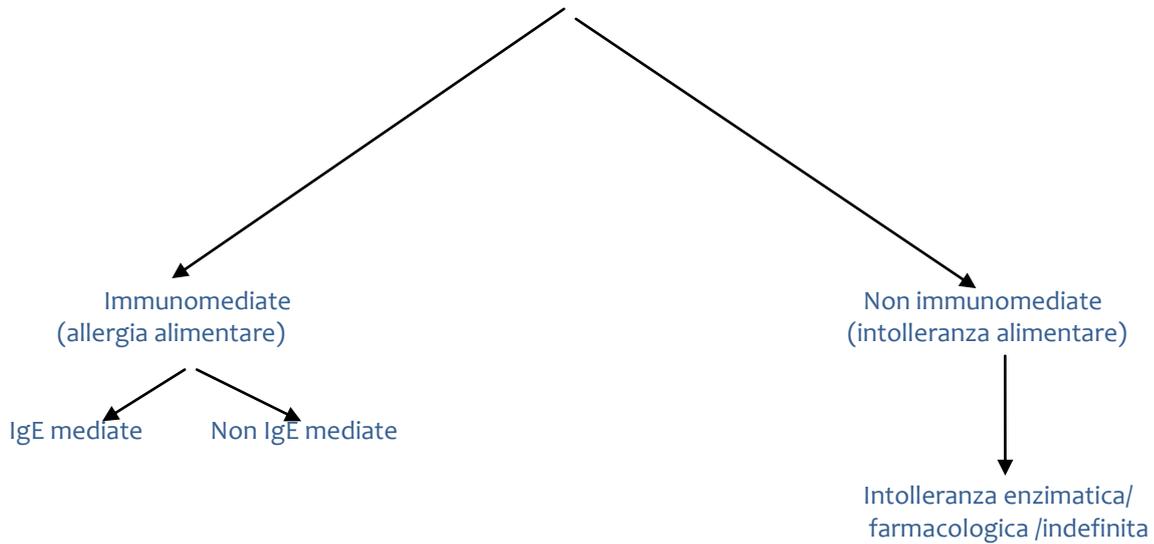
## INTOLLERANZA ALIMENTARE

Le intolleranze alimentari si differenziano dalle vere e proprie allergie alimentari in quanto si tratta di reazioni di ipersensibilità senza coinvolgimento del sistema immunitario. Si manifestano, in maniera più o meno grave, quando una persona, già ipersensibile, non riesce a digerire un alimento o un componente alimentare. Tuttavia, le persone che hanno un'intolleranza spesso sopportano piccole quantità dell'alimento o del componente in questione senza sviluppare sintomi, ad eccezione delle persone che sono intolleranti al glutine e ai solfiti (sostanze utilizzate come conservanti).

Le cause principali delle intolleranze sono difetti metabolici (mancanza, in genere, di qualche enzima digestivo)



REAZIONI AVVERSE AD ALIMENTI



REAZIONI NON TOSSICHE AD ALIMENTI

ALLERGIA	INTOLLERANZA
<ul style="list-style-type: none"><li>• Da costituenti alimentari innocui per i più</li><li>• Non dose dipendente</li><li>• Predisposizione genetica</li><li>• Reazione tutto o nulla</li><li>• Conseguenze a volte molto gravi, anche fatali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Da incapacità dell'organismo a metabolizzare alcune sostanze</li><li>• Dose dipendente</li><li>• Non legata a predisposizione genetica</li></ul>

ALLERGENE ALIMENTARE

E' un componente dell'alimento, in genere una proteina, che interagisce con il sistema immunitario dell'individuo, portando alla formazione di anticorpi. Gli allergeni si possono suddividere in

1. **STABILI:** allergeni che resistono al calore e quindi non si inattivano durante la cottura (allergeni del latte, uova, pesce, arachidi)
2. **INSTABILI:** si inattivano durante la cottura, diventando così innocui. Sono instabili, in genere, gli allergeni vegetali.

Questo è il motivo per cui è possibile che alcuni bambini possano risultare allergici ad un alimento crudo, ma non allo stesso alimento cotto (es. pomodoro).

Alcuni allergeni possono essere **NASCOSTI**, cioè presenti all'interno di un alimento che nella comune accezione non dovrebbe contenerli, oppure a causa di contaminazioni accidentali, etichette poco esaustive, presenza di alimenti non dichiarati etc.

ALLERGENI NASCOSTI	
UOVO	Grana padano, gnocchi, caramelle, gelati, alcuni vini bianchi
LATTE	Prosciutto cotto, salsicce, hot dog, pan carrè, salse, caramello
ARACHIDI	Salsa di pomodoro, snack food, salse e dolci
SOIA	Hamburger, succedanei della carne, salsiccia, margarina
POLLO/TACCHINO	Hamburger, wurstel, dadi
PESCE	Dolci

Altro problema legato agli allergeni, è la **CONTAMINAZIONE CROCIATA** che si verifica ogni volta che si presta scarsa attenzione al contatto tra cibi diversi: la contaminazione crociata può avvenire in tutte le fasi della filiera alimentare, dall'origine (nei silos di raccolta), alla trasformazione (stoccaggio e produzione), alla lavorazione delle materie prime, fino ad arrivare alla fase più delicata che è quella della preparazione e manipolazione degli alimenti nelle cucine. La contaminazione crociata, più frequente nelle cucine in cui vengono preparati diversi piatti, spiega perchè circa il 90% delle reazioni allergiche avviene durante i pasti consumati fuori casa.

**LEGGE 1169/2011**

La legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE, entrata in vigore nel dicembre 2014, sancisce l'obbligo di segnalare in etichetta tutti gli allergeni presenti in un determinato alimento in modo tale che siano facilmente identificabili (caratteri diversi rispetto al resto dell'etichetta, colori differenti etc).

L'allegato 2 della L.1169/2011 riporta quelli che sono stati identificati come gli allergeni alimentari più comuni nella Comunità Europea e quindi soggetti ad obbligo di segnalazione in etichetta

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
- Lupino e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

La novità imposta dalla legge in questione è che estende l'obbligo a tutti i ristoratori, compresi i gestori delle mense scolastiche e collettive in genere di fornire un'informativa sulla presenza di allergeni all'interno di ogni piatto del menù. Come debba essere fornita questa informativa, lo chiarisce il Ministero della Salute in una nota del 06/02/2015:

### **NOTA DEL MINISTERO DELLA SALUTE 06/02/2015**

In relazione alle informazioni sulle sostanze che provocano allergie ..... queste possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista così da consentire di accedervi facilmente e liberamente.....

..... Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici tipo "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR, questi non possono essere predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione.

L'obbligo si ritiene assolto anche se l'OSA utilizza diciture tipo:

"le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"

OPPURE

"per qualsiasi informazione relativa agli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio."



**Regione  
Lombardia**

**ASL Monza e Brianza**

In entrambi i casi non si è comunque esentati dall'aver idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente, sia per il consumatore finale.

#### **GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: un esempio di procedura**

Per la corretta gestione di tutto il processo “diete speciali” risulta fondamentale l'informazione e la sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione, non solo di quelli addetti alla preparazione e somministrazione, ma anche del personale scolastico.

#### **APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME**

Le materie prime utilizzate per l'allestimento dei pasti dietetici devono essere acquistate direttamente dal gestore del servizio di ristorazione. E' consentita la fornitura di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i famigliari degli utenti) purchè sia garantita la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art.18 del Regolamento CE 178/2002, ed i prodotti siano confezionati.

Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

#### **STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

Le procedure di corretta prassi igienica messe in atto per lo stoccaggio delle derrate sia deperibili che non deperibili devono prevedere la presenza di scomparti sia negli scaffali che nei frigoriferi. Questi devono essere separati ed etichettati per le diverse tipologie di alimenti al fine evitare il rischio di somministrare prodotti non idonei e per prevenire la contaminazione allergica e microbiologica crociata.

#### **PREPARAZIONE**

E' indispensabile che venga identificata fra gli operatori addetti alla preparazione una persona specificatamente incaricata della gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto idonea formazione in materia.

#### **REQUISITI STRUTTURALI E DOTAZIONE LOCALI O AREE/ZONE DEDICATE**

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato o, quando non sia possibile, in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili, prevedendo comunque una accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili.

Tale locale (o zona) deve essere sufficientemente ampio per garantire la massima igiene e sicurezza da contaminazione da allergeni durante tutte le fasi delle lavorazioni. Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature; questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, grattugie, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc.. Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione. Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione. In questo caso, le procedure adottate e la tempistica delle fasi di preparazione devono essere descritte nel manuale di autocontrollo, dettagliatamente esplicitate e rigorosamente applicate e documentate. Nel caso in cui la preparazione delle diete speciali venga effettuata anticipatamente, con un intervallo superiore alle 2 ore tra la preparazione ed il consumo, il ciclo produttivo dovrà prevedere una fase di abbattimento della temperatura del prodotto finito (sistema cook and chill) e la successiva riattivazione dello stesso. L'intervallo di 2 ore qui riportato è quello che le “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” definiscono come l'intervallo standard nel caso di servizio con pasto differito, per mantenere intatte le caratteristiche microbiologiche e organolettiche. Le procedure di abbattimento dovranno prevedere il raggiungimento della temperatura di +10°C al cuore della preparazione in meno di due ore e la conservazione del prodotto dovrà essere effettuata rispettando la catena del freddo (0°C/+3°C).

Inoltre gli alimenti abbattuti dovranno riportare sulle confezioni identificazione e destinazione. La riattivazione della dieta speciale potrà avvenire presso il centro cottura, subito prima della spedizione, oppure in sede di

somministrazione a condizione che le attrezzature in dotazione (es. forno microonde) consentano il raggiungimento ed il mantenimento delle temperature corrette sia dal punto di vista igienico-sanitario, sia da quello della gradibilità per l'utente.

Anche nella fase di riattivazione dovranno essere messe in atto procedure atte ad evitare la contaminazione dei prodotti (es. monoporzione ancora sigillata nel forno a microonde).

### **CONFEZIONAMENTO**

Per tutti gli utenti a regime di dieta speciale, il confezionamento dovrà avvenire nel modo seguente: ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione coperti che dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e della sede dell'utente destinatario al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

### **TRASPORTO**

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati, organizzato in modo da garantire il mantenimento delle temperature dei pasti. Anche per le diete speciali le temperature durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione non devono essere inferiori a +60°C per i pasti caldi e non devono essere superiori a +10°C per i pasti freddi in regime di temperatura controllata.

### **SOMMINISTRAZIONE**

Al momento del ricevimento e dell'apertura della confezione, l'operatore addetto alla somministrazione, oltre a controllare quanto indicato dalla intestazione del contenitore monoporzione, dovrà verificare anche che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù dell'utente servito. L'operatore della somministrazione e il personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico) deve quindi essere formato/informato adeguatamente in modo da poter rendersi conto, per quanto consentito dalla osservazione dei piatti, se sia stato consegnato un piatto inadatto all'utente con una specifica allergia o intolleranza, e prendere tutte le misure idonee ad evitare il consumo di cibi impropri da parte delle persone a rischio. Per evitare eventuali errori di identificazione dell'utente a regime dietetico speciale, si consiglia di servirgli il pasto per primo, verificandone l'identità.

### **TRACCIABILITA'**

Per la corretta gestione della dieta speciale è comunque importante che tutti i soggetti coinvolti siano adeguatamente informati circa:

- l'identificazione dell'utente cui va somministrata la specifica dieta speciale;
- gli alimenti non idonei a quell'utente;
- i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;
- le indicazioni necessarie e sufficienti a evitare errori di somministrazione;

### **Documentazione presso il centro cottura**

Presso il centro cottura deve essere consultabile una documentazione completa ed aggiornata contenente il nominativo dei soggetti a dieta speciale, la certificazione sanitaria relativa, la tabella dietetica personalizzata per ciascun bambino o, in alternativa, una tabella dietetica per patologia standardizzata, ad es. una tabella standard per allergia a latte e derivati, uova etc, che possa essere applicata ad ogni bambino con quel tipo di patologia.

### **Refettori**

Nei refettori situati lontano dal Centro Cottura deve essere consultabile una documentazione completa e aggiornata contenente il nominativo dei soggetti a dieta speciale, il menù corrispondente a ciascuna dieta con l'indicazione degli alimenti da escludere.



RIFERIMENTI SIAN PER AREA

<b>SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE</b> <b>Direttore: dr. ssa Nicoletta Castelli</b>		
Area Monza/Vimercate	Area Desio/Vimercate	Area di Vimercate
Resp. U.O. dr.ssa Nicoletta Castelli	Resp. U.O. dr. ssa Nicoletta Castelli	Resp. U.O. dr.ssa Ida Bertini
Referente medico: dr.ssa Claudia Chiarino Via E. De Amicis, 17 20900 Monza Tel 039.2384601/4767 mail <a href="mailto:chiarino.claudia@aslmb.it">chiarino.claudia@aslmb.it</a>	Referente medico: dr.ssa Rosalia Liuzza Via U. Foscolo, 24 20832 Desio Tel 0362.483201/12 mail <a href="mailto:liuzza.rosalia@aslmb.it">liuzza.rosalia@aslmb.it</a>	Referenti medici: dr.ssa Via Roma, 85 20865 Usmate Velate Tel 039.6288021
Albate Besana Brianza Biassono Briosco Brugherio Carate Lissone Macherio Monza Renate Sovico Triuggio Vedano al Lambro Veduggio Verano Villasanta	Barlassina Bovisio Masciago Ceriano Laghetto Cesano Maderno Cogliate Desio Giussano Lazzate Lentate sul Severo Limbiate Meda Misinto Muggiò Nova Milanese Seregno Seveso Varedo	Aicurzio** Arcore** Burago di Molgora** Camparada** Carnate** Correzzana** Lesmo** Mezzago** Ornago** Usmate Velate** Vimercate** Agrate Brianza* Bellusco* Bernareggio* Busnago* Caponago* Cavenago di Brianza* Concorezzo* Cornate d'Adda* Roncello* Ronco Briantino* Sulbiate*

Riguardo all'Area di Vimercate, i Comuni contrassegnati con \* fanno riferimento alla dott.ssa Claudia Chiarino, mentre quelli contrassegnati con \*\* alla Dott.ssa Rosalia Liuzza



Questo documento è stato elaborato dai medici del  
Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell'ASL Monza Brianza  
Dr.ssa Nicoletta Castelli (Direttore del Servizio)

Dr.ssa Ida Bertini Malgarini (Resp. U.O. Vimercate)

Dr.ssa Claudia Chiarino (Dir. Medico U.O. Monza)

Dr.ssa Rosalia Liuzza (Dir. Medico U.O. Desio)

Dr.ssa Virginia Quattrone (Dir. Medico U.O. Vimercate)



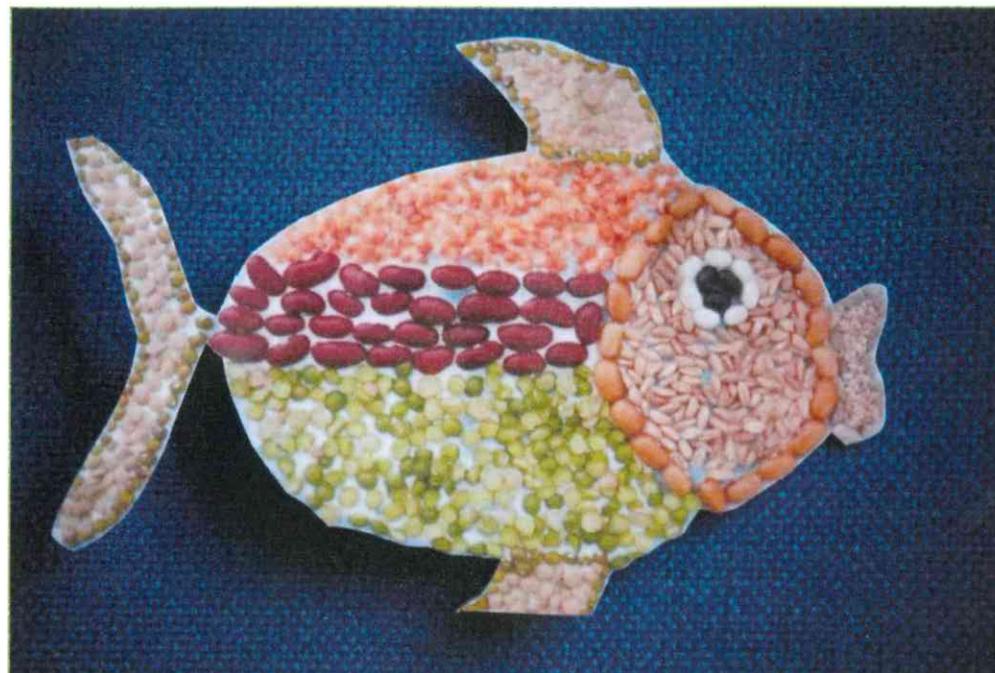
Regione  
Lombardia

ASL Como

# Mangiar sano per crescere bene

Il nuovo menù a scuola e i consigli di  
alimentazione per la famiglia

AGGIORNAMENTO 2015



# PREFAZIONE

## **Perché un nuovo menù scolastico?**

Forse basterebbe rispondere: perché l'attuale risale al 2005.

## **Cosa è cambiato?**

Anzitutto la consapevolezza che l'eccesso di peso è in progressivo aumento anche nei più giovani e quindi deve essere massimo lo sforzo di tutti coloro che si occupano in termini professionali di alimentazione, con lo scopo di fornire una risposta adeguata alle corrette esigenze nutrizionali dei nostri ragazzi.

Sono inoltre intervenute nuove direttive nazionali (Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica – Gazzetta Ufficiale n.134 del 11/06/2010) e le linee guida provenienti dal mondo scientifico (Nuovi Larn 2012 - [www.sinu.it](http://www.sinu.it)) che definiscono ancor più precisamente le necessità nutrizionali della popolazione giovanile.

Da ultimo, ma non meno importante, il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl di Como ha studiato in termini scientifici il “**gradimento dei pasti**”, consumati in base alla precedente tabella nutrizionale; sono stati perciò considerati anche i gusti dei nostri ragazzi e l'esperienza delle ristorazioni collettive presenti sul nostro territorio.

Tutte queste considerazioni sono alla base del nostro lavoro che, condiviso anche dai pediatri di famiglia dell'Asl di Como, affianca un intervento di educazione nutrizionale rivolto alle famiglie. Ovviamente, in tutto questo, è fondamentale la consapevolezza e la collaborazione degli "addetti alla ristorazione".

Infatti il nostro lavoro sarà molto più efficace trovando nel corpo insegnante la necessaria "sponda istituzionale" atta a veicolare ai ragazzi nella maniera più opportuna dal punto di vista educativo e metodologico i contenuti del nostro progetto nutrizionale. E' importante pertanto coinvolgere sempre gli insegnanti ogni volta venga inserito e/o modificato un menù scolastico.

Altrettanto produttivo sarà il nostro operato innescando immediato e sinergico riscontro negli Enti Responsabili e Gestori (amministrazioni pubbliche e private) che devono assicurare la fornitura merceologica più idonea per un'alimentazione sana e di qualità.

Ma soprattutto il nostro progetto nutrizionale acquisirà completa utilità quando la professionalità e l'esperienza degli addetti alla cucina riusciranno a garantire sempre l'allestimento di pasti igienicamente sani, gustosi e ben presentati.

Questa esperienza e professionalità, coadiuvate dalla giusta tecnologia di produzione, diventano oggi fondamentali poiché, “i cuochi” , con il nuovo menù Asl 2015 predisposto con uno schema a giornata (che sostituisce il vecchio menù a ricette), potranno elaborare ricette direttamente allo scopo di stimolare e invogliare gli alunni e cercare di incrementare il più possibile il gradimento del piatto servito nel rispetto del gusto, senza rinunciare ai corretti principi nutrizionali.

E' con questa consapevolezza che richiediamo la collaborazione di tutti gli “attori” affinché si sentano parte attiva di un importante progetto volto alla prevenzione e alla tutela della salute dei nostri ragazzi.

Il nostro lavoro contiene anche una rielaborazione ed un aggiornamento dei principi educativi ed informativi rivolti alle famiglie, elemento cardine per l'adozione di corretti stili di vita dei ragazzi.

Il Direttore del Dipartimento  
di Prevenzione Medico  
Dr. Marco Larghi

Il Direttore Generale  
Dr. Roberto Bollina

## ***Il nuovo menù a scuola e i consigli di alimentazione per la famiglia***

Il nostro vivere quotidiano, scandito da ritmi frenetici, l'abbondanza di proposte alimentari, il costante condizionamento da parte della pubblicità a ricorrere ad alimenti di veloce assimilazione e di sapore accattivante quali merendine, bevande zuccherine e snacks di vario tipo hanno procurato una perdita del contatto con l'atto del nutrirsi correttamente e con il piacere di alimentarsi. Non bisogna infatti dimenticare la cultura correlata all'atto del nutrirsi: un recente studio del centro di ricerca sociale della dieta mediterranea ha sottolineato l'importanza di assumere i pasti in un contesto ambientale sano, con ritmi umani e tanta, tantissima condivisione e convivialità che da sempre è una ricetta infallibile per creare legami tra le persone. Infatti solo una sana e consapevole abitudine alla cultura del cibo può favorire comportamenti virtuosi e insieme gioiosi.

Si assiste inoltre ad un evidente incremento delle malattie metaboliche, come diabete ed arteriosclerosi, malattie di tipo cronico-degenerativo che interessano il sistema cardiovascolare, l'apparato gastroenterico, i reni, i polmoni oltre a malattie tumorali, che trovano una documentata causa nell'alimentazione scorretta.

**Un'attenzione particolare va rivolta all'aumento dei bambini con sovrappeso ed obesità. Nel 2011 la rilevazione condotta a livello provinciale ha evidenziato che il 38% dei bambini nati nel 2001 presenta eccesso ponderale. La causa di questo preoccupante fenomeno viene attribuita all'eccessivo e scorretto consumo alimentare ed anche alla sedentarietà e allo scarsa attività fisica.**

## LA PIRAMIDE ALIMENTARE

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Un'alimentazione inadeguata, infatti, oltre a incidere sul benessere psico-fisico, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, **circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione.**

## DI COSA ABBIAMO BISOGNO

L'organismo umano ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente. Alcuni sono atti a sopperire il bisogno di energia, altri ad alimentare il continuo ricambio di cellule e altri elementi del corpo, altri a rendere possibili i processi fisiologici, altri ancora hanno funzioni protettive.

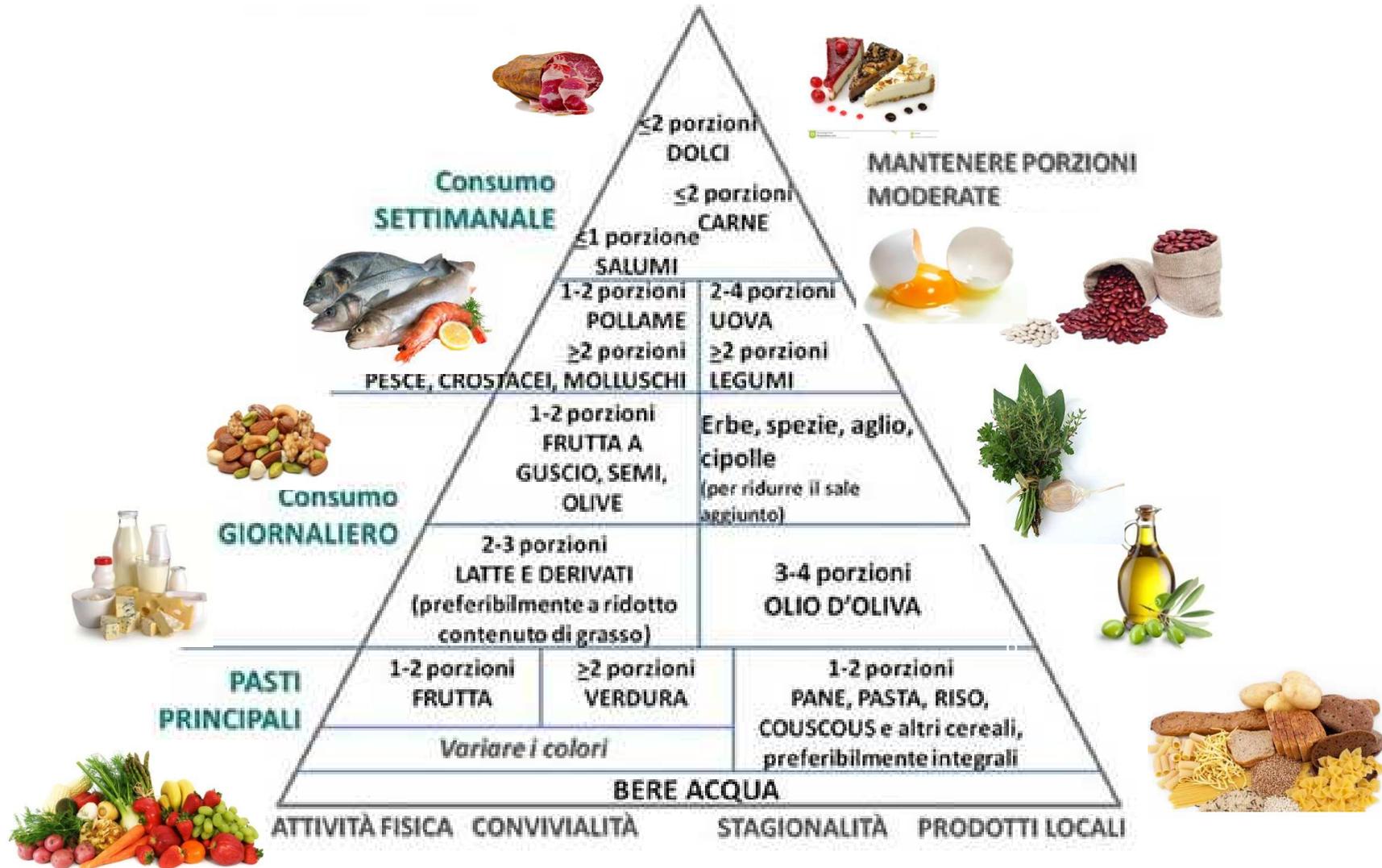
Dal punto di vista nutrizionale, è bene premettere che **nessun alimento preso singolarmente è in grado di soddisfare tutte le esigenze del nostro organismo. Per questa ragione l'alimentazione deve essere quanto più possibile varia ed equilibrata.**

La piramide alimentare rispecchia in modo schematico la **dieta mediterranea** tradizionale e rappresenta una valida guida per la scelta quotidiana degli alimenti e la frequenza con cui questi devono essere assunti.

Analizziamo qui, di seguito, la composizione della piramide, partendo dalla sua base (alimenti di più frequente utilizzo), per arrivare all'apice (alimenti il cui utilizzo dovrebbe essere inferiore).

Per ogni gruppo vengono indicate le caratteristiche nutrizionali principali.

# LA PIRAMIDE ALIMENTARE



Fonte: Inran ([www.nut.entecra.it](http://www.nut.entecra.it))

# Cereali



Grano, mais, avena, orzo, farro, riso ecc. e gli alimenti da loro derivati (es: pane, polenta, pasta) apportano carboidrati, che rappresentano la fonte energetica principale dell'organismo, **meglio se integrali**. Contengono inoltre vitamine del complesso B e minerali, oltre a piccole quantità di proteine. Altri alimenti contenenti carboidrati sono: castagne, patate, topinambur, ecc.

# Frutta ed ortaggi

Sono una fonte importantissima di fibre, un elemento essenziale nel processo digestivo. Frutta ed ortaggi sono inoltre ricchi di vitamine e minerali, essenziali nel corretto funzionamento dei meccanismi fisiologici. Contengono, infine, **antiossidanti che svolgono un'azione protettiva**.



# Carne, pesce, uova e legumi

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine, una classe di molecole biologiche che svolge una pluralità di funzioni. Partecipano alla “costruzione” delle diverse componenti del corpo, favoriscono le reazioni chimiche che avvengono nell'organismo, trasportano le sostanze nel sangue, sono componenti della risposta immunitaria: forniscono energia “di riserva”, aiutano l'assorbimento di alcune vitamine e di alcuni antiossidanti, sono elementi importanti nella costruzione di alcune molecole biologiche.

Un insufficiente apporto di proteine può compromettere queste funzioni (per esempio si può perdere massa muscolare), ma un eccesso è altrettanto inappropriato: le proteine di troppo vengono infatti trasformate in depositi di grasso e le scorie di questa trasformazione diventano sostanze, che possono danneggiare fegato e reni.



Le carni, in particolare quelle rosse, contengono grassi saturi e colesterolo. Pertanto vanno consumate con moderazione.

**Vanno consumati con maggior frequenza il pesce, che ha un effetto protettivo verso le malattie cardiovascolari (contiene i grassi omega-3) e i legumi**, che rappresentano la fonte più ricca di proteine vegetali e sono inoltre ricchi di fibre.

## Latte e derivati (formaggi e yogurt)

Sono alimenti oltre che proteici, ricchi di calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. E' preferibile il consumo di latte scremato e di latticini a basso contenuto di grassi.



## Dolci

Li troviamo al vertice della piramide poiché il loro uso andrebbe limitato, preferendo i dolci più semplici (torte tipo margherita, crostate alla frutta, gelati artigianali, ...) ed evitando quelli troppo ricchi di grassi.



Limitare il consumo anche di caramelle, gomme da masticare e cioccolatini. Lo zucchero, da utilizzare con moderazione, non va aggiunto agli alimenti già naturalmente dolcificati (latte, succhi o spremute di frutta, macedonia,...).



# Grassi

I grassi, o lipidi, sono una fonte concentrata di energia ed esistono due categorie di grassi, con diverse proprietà:

- **grassi di origine animale**: ricchi di acidi grassi saturi e colesterolo.

Il loro eccessivo consumo può causare l'insorgenza di patologie cardiovascolari importanti come l'arterosclerosi e le coronaropatie. Bisogna pertanto limitare il consumo di burro, lardo, strutto, salumi, wurstel, affettati e formaggi in genere.



- **grassi di origine vegetale**: totalmente privi di colesterolo e contenenti soprattutto acidi grassi polinsaturi, importanti costituenti delle membrane cellulari e degli ormoni steroidei.

Per condire i cibi è da preferire l'apporto di olio **extravergine d'oliva** (ottenuto per spremitura meccanica e ricco di acidi grassi monoinsaturi) perché, oltre ad essere quello più naturale, è più equilibrato nel contenuto di vitamine liposolubili (A, D, E, K) e di antiossidanti.

# Acqua

Circa il 70% dell'organismo umano è composto di acqua e la sua presenza, in quantità adeguate, è essenziale per il mantenimento della vita. L'acqua è, infatti, indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e delle reazioni biochimiche che avvengono nel corpo, svolge un ruolo essenziale nella digestione, nell'assorbimento, nel trasporto e nell'impiego dei nutrienti. È il mezzo principale attraverso cui vengono eliminate le sostanze di scarto dei processi biologici. Per questo, un giusto equilibrio del "bilancio idrico" è fondamentale per conservare un buono stato di salute.

Inoltre occorre ricordare che gli alimenti forniscono circa il 20% del fabbisogno di acqua, ma questa percentuale può aumentare fino al 50% in base agli alimenti che si scelgono (es. frutta e verdura)



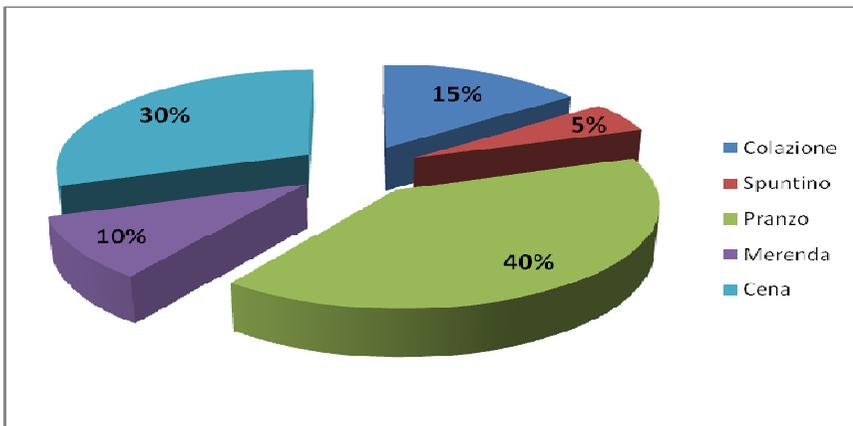
4-6 anni	7-10 anni	11-14 anni
1600 ml	1800 ml	2000 ml

**Tab. 1 Fabbisogno giornaliero di acqua totale (acqua contenuta nei cibi + acqua da bere) per le diverse fasce d'età**

# LA GIORNATA ALIMENTARE

Vi sono alcuni consigli per una giornata alimentare che integri in modo equilibrato il pasto a scuola. In particolare è importante:

- abituare i bambini a mangiare in modo vario ed equilibrato, rispettando la suddivisione dei pasti nell'arco della giornata (**Tab. 2**);
- prevedere uno spuntino a metà mattina e una merenda a metà pomeriggio, per distribuire nel corso della giornata l'energia introdotta con i vari alimenti: si riduce così il carico energetico dei pasti principali e il senso di fame che potrebbe insorgere fuori pasto (**Tab. 2**);
- abituare i bambini a consumare i pasti stando seduti comodamente a tavola e masticando lentamente;
- evitare che i nostri figli trascorrono troppe ore davanti alla televisione o al computer: oltre ad essere attività "poco dispendiose" per l'organismo, facilitano i consumi di bevande e cibi ricchi in calorie (bibite, merendine, patatine ...);
- a cena tener sempre conto dell'ora in cui il bambino ha mangiato a scuola per evitare che non sia passato troppo tempo e possa spizzicare.

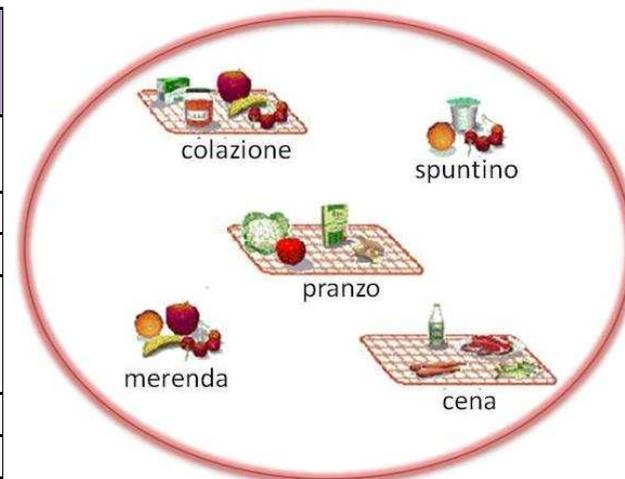


Pasti della giornata	% delle Kcal giornaliere
Colazione	15%
Spuntino	5%
Pranzo	40%
Merenda	10%
Cena	30%

Tab. n. 2 Distribuzione dei pasti nell'arco della giornata e loro apporto calorico

La **ripartizione media ideale** del fabbisogno energetico suggerito dagli esperti italiani è la seguente:

Nutrienti	assunzione media	note
Carboidrati	45-60 % a basso indice glicemico	Di cui zuccheri semplici <15%
Grassi	Fino al 35%	Di cui: Saturi < 10% Polinsaturi 5-10% di cui 4-8 % Kcal tot n.6 0,5-2,0 % Kcal tot n.3
		Monoinsaturi (olio extravergine d'oliva) 16-18%
Proteine	8-12%	



Tab. n. 3 Ripartizione ideale del fabbisogno energetico

# LA COLAZIONE

Tutte le mattine è opportuno scegliere alimenti energetici e facilmente digeribili.



## **Esempi di colazione:**

- una tazza di latte con 3-6 biscotti secchi
- o un vasetto (ml. 125) di yogurt bianco o con aggiunta di vera frutta (non gelatina di frutta) senza zucchero e additivi aggiunti e 2-4 fette biscottate con un velo di miele o marmellata o una tazza di latte con un cucchiaino di cacao e 2 cucchiaini da minestra di cereali (corn-flakes, müsli, riso soffiato..)
- o un bicchiere di spremuta o succo di frutta e una fettina di crostata alla frutta
- o una tazza di tè e pane con un velo di miele o marmellata
- o un frullato (preparato con latte e un frutto fresco) con 3-6 biscotti secchi



# LO SPUNTINO

Vanno preferiti alimenti facilmente digeribili e poco energetici: l'attenzione a scuola rimane vigile e l'appetito per il pranzo non viene compromesso.



## Esempi di spuntino:

- un frutto
- o un vasetto (ml. 125) di yogurt bianco o con aggiunta di vera frutta (non gelatine di frutta), senza zucchero e additivi aggiunti
- una fetta di pane con un velo di marmellata/miele
- o un succo di frutta senza zucchero e additivi aggiunti



## ASPETTI EDUCATIVI

“Le merende” non devono essere interpretate dal bambino come sostitutive del pasto ovvero come la possibilità di aggirare i piatti meno graditi del menù scolastico: evitare pertanto spuntini eccessivamente calorici e privilegiare spuntini a minor apporto calorico (per porzione o per 100 g) e comunque con meno di 140 Kcal. Scegliere quelli con minor contenuto di grassi totali, ricordando che i grassi saturi derivanti dalle merende o spuntini non devono superare i 4 g al giorno. Evitare i prodotti che contengono coloranti, conservanti, grassi idrogenati (margarina), emulsionanti, addensanti, additivi in genere e gli oli di palma, di cocco e di colza, che pur essendo vegetali, sono ricchi di grassi saturi e dato il loro basso costo sono spesso utilizzati mascherati sotto la dicitura di “grassi vegetali”.

## IL PRANZO A SCUOLA

La ristorazione scolastica è un momento importante di introito alimentare ma rappresenta anche un aspetto fondamentale di educazione nutrizionale e di socializzazione tra i ragazzi.

La combinazione di un ambiente-refezione confortevole che favorisca la socializzazione con un'adeguata qualità del cibo **incoraggia i ragazzi ad assaggiare alimenti nuovi**, favorendo cambiamenti nelle abitudini alimentari.

Ecco spiegato il motivo della scelta di un menù scolastico che preveda l'inserimento di piatti che portano alla scoperta di gusti nuovi (piatti unici con legumi, frittata con verdure, tortini di verdure ...) e la proposta di diversi tipi di frutta e verdura, per incoraggiare i ragazzi ad assaggiarne una maggior varietà.



# LA MERENDA

Rispetto allo spuntino mattutino, deve apportare più calorie ma, per non compromettere l'appetito serale, non deve essere abbondante né coprire eventuali "buchi" del pranzo in mensa scolastica.

## Esempi di merenda:

- yogurt naturale o con aggiunta di frutta fresca (i comuni yogurt commerciali contengono gelatina di frutta), senza zucchero e additivi aggiunti, con 2-3 biscotti secchi
- pane e marmellata
- una barretta di cioccolato (max 30 grammi), preferendo il fondente (oltre 50% cacao)
- frullato di frutta
- spremuta o succo di frutta con una fetta biscottata e marmellata
- gelato alla frutta
- latte con cacao
- pop-corn (occasionalmente) senza sale e burro



Se la scelta ricade su snack preconfezionati, è opportuno leggere attentamente la tabella nutrizionale riportata in etichetta, per poter dare la preferenza a prodotti senza additivi che non superino le 140 calorie e i 9 grammi di grassi totali (di cui saturi minori di 4 grammi). Non consumare più di uno snack nell'arco della giornata variando la tipologia. In caso di confezioni "formato famiglia" preferire quelle richiudibili o le monoporzioni, per evitare di eccedere nel quantitativo.

# LA CENA

Il pasto a scuola non può rappresentare un'occasione isolata di educazione alimentare, **ma questa deve continuare anche a casa con tutti gli altri pasti**, con abbinamenti che esaltino e completino le qualità nutrizionali dei cibi.

- le patate, poiché sono ricche in amido, un paio di volte alla settimana possono sostituire cereali, pane e il primo piatto (pasta, riso,...)
- i legumi contengono una discreta quantità di proteine per cui si devono utilizzare come sostituzione di un secondo piatto (carne, pesce, uova, formaggi ed affettati).

Oppure insieme ai cereali per costituire un piatto unico es: pasta e fagioli, riso e piselli, pasta e ceci.

\*\*\* **piatto unico: pasto completo, può solo essere integrato con verdure; le patate e i legumi non sono verdure**

Pranzo		Cena a casa
<b>Primo piatto asciutto o minestrone completo</b> (con pasta o riso o crostini o cereali: orzo, farro..)	↔	<b>Primo piatto in brodo</b> (pastina, minestrone di verdura senza pasta o riso, semolino...)
<b>Secondo piatto:</b> - carne, pesce, affettati, uova, formaggi, legumi	↔	<b>Secondo piatto:</b> consumare un secondo diverso da quello mangiato nell'altro pasto rispettando le frequenze settimanali riportate nella tabella n.5
<b>Piatto unico***</b> a base di:	↔	<b>Primo piatto asciutto o minestrone completo + secondo piatto:</b>
- carne: pasta al ragù ... o	↔	- pesce o affettato o uova o formaggio o legumi
- pesce: pasta e tonno ... o	↔	- carne o affettato o uova o formaggio o legumi
- formaggio: pizza, pasta ai 4 formaggi, pizzoccheri ... o	↔	- carne o pesce o affettato o uova o legumi
- legumi: pasta e lenticchie ... o	↔	- carne o pesce o affettato o uova o formaggio
- uova: pasta alla carbonara ... ecc	↔	- carne o pesce o affettato o formaggio o legumi
verdura cruda o cotta	↔	verdura cruda o cotta
frutta fresca	↔	frutta fresca

Tab. 4: Suggestioni per un abbinamento corretto dei pasti

# FREQUENZA SETTIMANALE DI CONSUMO

È stata predisposta una griglia esemplificativa che mostra quante volte a settimana dovrebbero essere assunti i diversi alimenti (Tab. 5).

ALIMENTI	NUMERO VOLTE ALLA SETTIMANA		
	1	2	3
CARNE			
PESCE			
UOVA			
FORMAGGI			
LEGUMI			
AFFETTATI			
CEREALI	Ogni giorno a pranzo e a cena preferibilmente integrali		
VERDURA	Almeno due porzioni al giorno variando la tipologia: è consigliabile almeno una porzione in più come condimento al primo piatto		
FRUTTA	Almeno due - tre frutti al giorno variando la tipologia		



Tab. 5: Frequenza settimanale di assunzione degli alimenti

# NUOVO MENU' ASL COMO 2015

## Regole nuovo menù Asl Como 2015



**Il momento del pranzo rappresenta un'occasione preziosa per imparare a nutrirsi correttamente, assaporare gusti nuovi e apprezzare il piacere di alimentarsi.**

La nuova dieta scolastica muove, anzitutto, dalla consapevolezza che l'incremento esagerato di peso delle fasce di popolazione più giovane è in continuo aumento e, quindi, massimo deve essere lo sforzo di tutti coloro che si occupano, in termini professionali, di alimentazione per fornire una risposta adeguata alle corrette esigenze nutrizionali dei nostri ragazzi.

Sono, inoltre, intervenute nuove direttive nazionali che, in sintonia con le linee guida provenienti dal mondo scientifico (Larn 2012), definiscono, ancora più precisamente, le necessità nutrizionali della popolazione giovanile.

Da ultimo, ma non meno importante, il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della nostra Asl ha studiato, in termini scientifici, il “**gradimento dei pasti**”: sono stati, perciò, considerati anche i gusti dei nostri ragazzi e l'esperienza delle ristorazioni collettive presenti sul nostro territorio.

Di seguito si riportano alcune indicazioni fornite anche al personale addetto alla refezione, che risultano di grande utilità per poter continuare, anche a casa, l'educazione nutrizionale proposta a scuola.

## ASPETTI EDUCATIVI

I genitori devono essere consapevoli degli **aspetti educativi** correlati al menù scolastico assumendo il giusto atteggiamento e trasmettendo al bambino fiducia nei confronti del menù stesso e dei piatti proposti.

Occorre in modo particolare evitare:

- di indicare al bambino che ci sono alimenti “buoni” e “meno buoni”. Tutti gli alimenti proposti sono validi dal punto di vista nutrizionale e costituiscono la base per una sana alimentazione;

- ogni demonizzazione nei confronti degli alimenti proposti anche se questi non sono consumati in famiglia: proprio per questo occorre semmai stimolare il bambino ad essere curioso e ad assaggiare proprio quei cibi che non incontra nel menù familiare;

- di fornire al bambino “alimenti spuntini” che lo sazino prima del pasto a scuola quando è previsto un alimento che si suppone a torto poco gradito: se questo accade, il bambino non imparerà mai ad apprezzare e ad accettare tali alimenti; lo stesso vale per le merende: se il bambino ha evitato un cibo in mensa non è indicato “confortarlo” all’uscita dalla scuola con una sostanziosa merenda poiché in tal modo egli eviterà ancora il cibo proposto dal menù scolastico nell’aspettativa di quella “buona” leccornia che lo aspetta;

- di ricorrere alla richiesta ingiustificata di dieta in bianco al solo fine di evitare al bambino l’incontro con i piatti a volte meno graditi (es. legumi, uova, pesce).

Ricordiamoci che **accettare un alimento è un percorso cognitivo ed educativo**: se la famiglia non parla lo stesso linguaggio degli educatori scolastici, in linea con la corretta alimentazione, l’efficacia dei messaggi formativi risulta fortemente indebolita.

Occorre imparare a far gestire al bambino la frustrazione per la presenza di un alimento momentaneamente non gradito sapendo che stiamo lavorando per evitare che, attraverso l'alimentazione, si contraggano patologie quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari e tumori.

Ricordarsi infine di coinvolgere i nonni e le altre figure di riferimento educativo in queste considerazioni e fare in modo che tutta la famiglia possa condividere il progetto nutrizionale scolastico.

- **Porzioni:** Il pasto è composto da: primo + secondo (oppure un piatto unico) + contorno + pane + frutta.

**I nuovi Larn hanno determinato una riduzione delle quantità di proteine e di carboidrati e pertanto di regola non possono essere concessi bis:** nel caso il bambino richieda ancora alimenti è possibile somministrare altra verdura (e frutta). Allegate al menù vengono fornite le grammature medie per fascia d'età (infanzia, primaria e secondaria)

- **Tipi di cottura:** per le preparazioni va data preferenza alle cotture al forno, alla griglia, al vapore, bollite, in padella antiaderente **escludendo i fritti.**

• **Frutta e Verdura:** le varietà di frutta e verdura possono essere modificate in relazione alla stagione, alla disponibilità di mercato e alla qualità del prodotto;

- è di fondamentale importanza variare quotidianamente la tipologia di frutta e verdura evitando ripetizioni all'interno della stessa settimana;
- è necessario alternare verdure crude e cotte al vapore;
- per quanto riguarda le verdure è possibile aggiungere olio extravergine d'oliva (per le quantità vedi il punto "Condimenti") mentre limone e aceto **solo se** sicuramente graditi;
- per favorire il consumo di verdura ed evitare scarti è possibile somministrarla all'inizio del pasto soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento.

• **Patate:** sono vegetali, **non sono da considerare verdure dal punto di vista nutrizionale**, ma fonte di carboidrati: pertanto non vanno utilizzate come contorno ma inseriti solo quando previsti nel menù.

Le patate sono un sostituto di pane e pasta e quindi possono essere inserite quando è previsto un primo piatto in brodo (passato di verdura, minestra, pastina,...) o addirittura in sostituzione di questo (carne + patate al forno, pesce + purè di patate,...) **in nessun caso devono essere fornite al posto della verdura.**

• **Legumi:** sono vegetali, **non sono da considerare verdure dal punto di vista nutrizionale**, ma una fonte di proteine: **pertanto non vanno utilizzati come contorno**, ma considerati come un secondo piatto;

- se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio, al pomodoro ... e un secondo a base di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, ...);

- in relazione al gusto dei bambini è possibile variare la preparazione (interi, passati) e la tipologia dei legumi proposti nei piatti unici (ceci al posto dei piselli);

• **Uova:** per motivi igienici è assolutamente sconsigliato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali. Il loro consumo non dovrebbe superare le 2 uova a settimana.

• **Affettati:** si potranno alternare bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di prima qualità privi di conservanti, in particolare polifosfati, ma anche nitrati e nitriti.

• **Formaggi:** evitare i formaggi contenenti i polifosfati (tipo formaggi spalmabili), conservanti ed altri additivi. Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella di mucca, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino).

• **La pasta:** la pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di semola di grano duro e preferibilmente integrale;

- la pasta può essere sostituita con altri cereali quali orzo, farro, kamut, bulgur o couscous e almeno una volta alla settimana con riso;

- il condimento per la pasta/riso deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio ... se si desidera fare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con del formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti (tabella n. 4 piatti unici);

- una volta alla settimana sarebbe auspicabile somministrare un primo piatto in brodo (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini, ...).

• **Il pane:** bianco o integrale deve essere **a ridotto contenuto di sale** (non superiore a 1.7% riferito alla farina) e senza grassi aggiunti (es. evitare pane all'olio), oppure senza sale.

- **Pizza e piadina:** sono considerate **piatto unico** in quanto fonte di carboidrati e proteine (formaggio e/o affettato); se non gradite possono essere sostituite con un primo piatto con verdure (es.: pasta e zucchine, ecc.) e secondo a base di formaggio (es.: mozzarella, fontina, ricotta, ecc.).
- **Condimenti:** utilizzare esclusivamente, sia in cottura sia a crudo, **olio extravergine d'oliva** (no olio d'oliva o di semi) nelle giuste quantità.
- **Sale:** va utilizzato con moderazione (minimo indispensabile e preferibilmente iodato) solo durante le preparazioni (non mettere la saliera a tavola), o sostituito con spezie o erbe aromatiche.
- **Aromi:** utilizzare aromi naturali quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc... e **non utilizzare** gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare) ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche.
- **Macedonia o succo di frutta senza zuccheri aggiunti e additivi (quindi senza dolci o gelati né yogurt):** sono concessi, in sostituzione alla frutta, una volta alla settimana, nei due pasti principali.
- **Associazioni:** nel menù sono previste due giornate in cui si associano pesce e legumi: ricordiamo che, in analogia alle nuove disposizioni, la cucina potrà sperimentare e determinare una ricetta gradita ai bambini. Solo nel caso ciò non fosse possibile, tali due giornate potranno essere una di solo pesce e una di soli legumi. Altre associazioni (tranne quelle tradizionalmente previste nelle nostre ricette del precedente menù tipo) non sono ammissibili e vanno comunque sottoposte alla validazione del Sian.

• **Diete Speciali:** per le diete speciali esiste un apposito protocollo elaborato nel 2008 a cui è necessario fare riferimento (vedi sito Asl nella sezione “per i comuni”). Ricordiamo che le diete speciali per disgusto e motivi etico/religiosi vanno gestite direttamente dall’ente responsabile/gestore nel rispetto delle disposizioni inserite nel vigente protocollo.

Per i bambini che richiedono diete speciali per motivi etico/religioso escludendo alcuni cibi dalla dieta, vanno previste sostituzioni del menù scolastico secondo le regole in uso (vedi tab. sostituzioni aggiornata).

• **Scatola nera:** si ricorda che il personale Asl di vigilanza può procedere alla campionatura rappresentativa del pasto, per cui il campione raccolto a cura del personale addetto alla refezione scolastica deve essere:

- raccolto al termine del ciclo di somministrazione;
- rappresentativo di ogni somministrazione ed equivalente, come quantità, a quella di una porzione, così come risultante dalle grammature indicate in tabella e comunque non inferiore ai 50 grammi;
- mantenuto refrigerato a circa **+4 C° per 72 ore** in idonei contenitori chiusi ermeticamente, muniti di etichetta recante ora e giorno dell’inizio della conservazione e denominazione del pasto;
- presente in tutte le unità terminali a cura dell’ente responsabile/gestore.

Per Informazioni:

Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Castelnuovo n.1- Como

Tel. 031/370435-436-437-438 fax 031/370425

E-mail: [mangiarsano@asl.como.it](mailto:mangiarsano@asl.como.it)

# APPLICAZIONE MENÙ ASL 2015

L'esperienza di questi anni, derivante sostanzialmente dalla applicazione del precedente menu tipo Asl 2005, ha dimostrato l'importanza della esecuzione della ricetta da parte dei cuochi per favorire il gradimento e il consumo dei bambini.

Ciò vale in modo particolare per gli alimenti più critici: verdura, legumi, pesce e uova. Pertanto l'attuale menù Asl 2015 viene predisposto con uno schema "a giornata" e non "a ricetta": sarà pertanto cura della ristorazione predisporre, nel rispetto dello schema Asl e delle grammature fornite, una ricetta per la singola giornata che abbia lo scopo di incontrare il maggior gradimento e conseguente accettazione da parte dei bambini.

A tale scopo, potranno anche essere utilizzate ricette provenienti dal precedente menù tipo Asl, ove gradite; ovvero ricette già sperimentate presso le singole ristorazioni ovviamente nel rispetto delle regole vigenti. Vengono inoltre proposte nuove ricette da parte nostra (che hanno valore indicativo) con lo scopo di favorire il gradimento delle giornate più problematiche.

**Ne consegue che deve essere predisposto a cura degli enti responsabili un menù scolastico con l'indicazione puntuale delle ricette** (per le grammature vedi tabella n.6) **che deve essere approvato dal Sian secondo la procedura in uso e fornito alle famiglie e agli educatori.**

Sino a nuova approvazione rimane vigente il precedente menù tipo Asl ovvero l'ultimo menù formalmente approvato.

# SCHEMA MENU' SCOLASTICO SETTIMANALE



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA		
II	FORMAGGIO	CARNE	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI		
III	PESCE	LEGUMI	CARNE	UOVA	CARNE	PESCE	LEGUMI
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO		

## FREQUENZE MENSILI (4 Settimane)

CARNE	5
AFFETTATO	1
PESCE	4
UOVA	3
FORMAGGIO	3
LEGUMI	4

# GRIGLIA PER LA COSTRUZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE (MENU' ASL 2015)

**5ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	<b>20</b>
CARNI ED AFFETTATI								6
PESCE								4
LEGUMI								4
FORMAGGI								3
UOVA								3

**4ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	<b>16</b>
CARNI ED AFFETTATI								5
PESCE								3.5
LEGUMI								3.5
FORMAGGI								2
UOVA								2

## GRIGLIA PER LA COSTRUZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE (MENU' ASL 2015)

**3ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	<b>12</b>
CARNI ED AFFETTATI								3
PESCE								2.5
LEGUMI								2.5
FORMAGGI								2
UOVA								2

**2ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	<b>8</b>
CARNI ED AFFETTATI								2
PESCE								2
LEGUMI								2
FORMAGGI								1
UOVA								1

## GRIGLIA PER LA COSTRUZIONE DEI MENU' SPECIALI

**Latto/Ovo vegetariani**

**5ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>20</b>
CARNI ED AFFETTATI									0
PESCE									0
LEGUMI									8
FORMAGGI									6
UOVA									6

**Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose**

**5ggx4sett**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>20</b>
CARNI ED AFFETTATI									0
PESCE									6
LEGUMI									6
FORMAGGI									4
UOVA									4

## GRIGLIA PER LA COSTRUZIONE DEI MENU' SPECIALI

**Vegani**

**5ggx4sett**

<b>SECONDI</b>		5		10		15		20	<b>20</b>
CARNI ED AFFETTATI									0
PESCE									0
LEGUMI									20
FORMAGGI									0
UOVA									0

I soggetti che seguono una dieta vegana, priva quindi di ogni alimento di origine animale, hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena.

Si ricorda, come per altro anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.

## Tabella quantitativa per le varie fasce di età - Tab. n. 6

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria	
		Grammi	Grammi	Grammi	
<b>PRIMI PIATTI</b>	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	75-80	
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40	
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120	
	Gnocchi	100	120	160	
	Farina mais per polenta	50	60	75-80	
	<b>CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI</b>				
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7	
	Pesto alla genovese	10	10	15	
	Pomodoro pelati	50	60	70	
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.	
	<b>INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO</b>				
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5	
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (solo se necessario)	5	5	5	
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120	
	Legumi secchi	10	15	20	
Legumi freschi o gelo	30	45	60		
Patate	30	40	60		
<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>Carne:</b> pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	65	
	<b>Pesce:</b> filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo, trancio pesce spada, palombo ...	50	60	80	
	<b>Bastoncini di merluzzo</b>	n. 2	n. 3	n. 4	

Le quantità indicate si riferiscono al bambino medio frequentante il tipo di Scuola. E' compito di chi somministra il pasto adeguare le porzioni alle caratteristiche di sviluppo del bambino.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria
<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>Legumi secchi</b>	30	35- 40	40- 50
	<b>FORMAGGI</b>			
	<b>Formaggi a pasta molle:</b> mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio, fontina ...	30	40	50
	<b>Formaggi a pasta dura:</b> Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria ...	20	30	40
	<b>Ricotta</b>	40	50	100
	<b>Uova</b>	1 (50 g)	1 (50 g)	1 e 1/2 (80g)
	<b>Prosciutto cotto, crudo, bresaola</b>	25	30	40-50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>PIATTI UNICI</b>	Pizza margherita (peso cotto)	150	200	250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+35	80+40
	Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
	Pasta al tonno	50+30	60+40	80+50
	Pasta con formaggio fresco	50+30	60+40	80+50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>CONTORNI</b>	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	100	120	140-160
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	80	100	120-130
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
<b>FRUTTA e DESSERT</b>	Banane, uva, cachi, fichi	70	80	100
	Frutta	150	150-160	200
	<b>Pane a ridotto contenuto di sale</b>	40	50	70-80

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI - Tab. 7**  
**(grammature riferite alla scuola dell'infanzia) \***

<b>GRUPPO CARNI</b>	<b>GRUPPO AFFETTATI</b>	<b>GRUPPO PESCE</b>	<b>GRUPPO LEGUMI</b>	<b>GRUPPO FORMAGGI</b>	<b>GRUPPO UOVA</b>
gr.40	gr.25	gr. 50	gr. 30 (secchi)	a) Formaggi stagionati (gr. 20) b) Formaggi freschi (gr. 30)	gr. 50
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchino Manzo	Prosciutto Cotto Prosciutto Crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Tonno	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Soia	a) Italico Fontina Caciotta Montasio	uova di gallina
				b) Mozzarella Primo sale Crescenza Ricotta	

**\* Per le scuole primarie e secondarie prevedere un aumento rispettivamente del 25 e del 50%**

## TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI (grammature riferite alla scuola dell'infanzia)

- Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione (vedi anche griglia composizione menù etico/religiosi).
- **Verdure** (escludendo legumi e patate): ci può essere sostituzione tra le verdure a parità di grammatura prevista in tabella.
- **Frutta fresca**: ci può essere sostituzione tra i vari tipi di frutta, a parità di grammatura prevista in tabella.
- Qualora si presentino casi di intolleranza o allergia non contemplati nella tabella delle sostituzioni, si contatti il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

# NUOVO MENU' ASL COMO 2015

## ESEMPI DI RICETTE



# LEGUMI



# Hamburger vegetali



## Preparazione:

Schiacciate con una forchetta i fagioli e la patata, salate e aggiungete un po' di pangrattato fino ad ottenere un composto facilmente lavorabile.

A questo punto formate delle polpette abbastanza grandi con le mani e poi schiacciatele (sempre con le mani) ottenendo i vari hamburger.

Passate ogni hamburger in un piatto in cui avrete versato altro pangrattato e ricopriteli del tutto.

Posizionate poi tutti gli hamburger su una teglia ricoperta da carta forno e infornate per una mezz'oretta a temperatura media.

Quando iniziano a colorirsi sono pronti..

# Polpette di ceci

## Ingredienti

- ✓ 30 g di ceci secchi
- ✓ 10 g di patata
- ✓ Prezzemolo q.b.
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Se gradito aggiungere poca curcuma o timo



## Preparazione:

Una volta lessati i ceci frullateli con qualche foglia di prezzemolo, la [cipolla](#) e il sale, fino ad avere una purea liscia e compatta. Lessate le patate e in una terrina sbattere le uova con un po' di sale. Unite la patata fino ad ottenere una crema densa e aggiungere i ceci frullati. Nel caso il composto risultasse troppo denso, solo per ammorbidire, aggiungere un poco di brodo vegetale.

Formare delle piccole polpette schiacciate, passarle nel pan grattato (eventualmente aromatizzato con un trito di salvia e rosmarino) e cuocerle in forno a 180 C° per 20 minuti su una teglia leggermente unta!

## Consiglio in più::

Si può aggiungere all'impasto una piccola quantità di verdura lessa come zucchine e carote..

# Bocconcini di soia in umido

## Ingredienti

- ✓ 20 g di soia secca (granulato, spezzatino e polpette senza altre aggiunte)
- ✓ 40 g di pomodori pelati
- ✓ 50 g di carote
- ✓ 30 g di porro
- ✓ Zenzero fresco grattugiato
- q.b.
- ✓ Prezzemolo q.b.
- ✓ 1 foglia di alloro
- ✓ 5 g olio extravergine d'oliva
- ✓ Sale q.b.



## Preparazione:

Tritare le foglie del mazzetto di prezzemolo, asciugarle e metterle da parte. Mettere i soli gambi di prezzemolo in una pentola con mezzo litro d'acqua, il chiodo di garofano, il porro mondato e affettato, le foglie di alloro; portate a ebollizione e cuocete per 10 minuti.

Aggiungete i bocconcini di soia e dopo un minuto di lessatura levate dal fuoco e lasciate in infusione la soia per 10 minuti. Quindi scolatela e strizzatela bene.

Passate finemente al passaverdura i pelati, conditeli con poco sale e lo zenzero. Scaldate 4 cucchiari d'olio in una casseruola e rosolatevi le carote in rondelle e le cipolle affettate per 10 minuti a fuoco medio-basso mescolando spesso.

Unite al soffritto di verdure i bocconcini di soia, salate e lasciate insaporire per qualche minuto, poi sfumate col vino. Aggiungete prima i finocchi ridotti in sottili spicchi e dopo 2-3 minuti i pomodori, coprite, riducete la fiamma e proseguite per 20-25 minuti. Finite con una macinata di pepe bianco e il prezzemolo.

# Orecchiette con fagioli cannellini e pesto

## Ingredienti

- ✓ 50g di orecchiette secche
- ✓ 2 cucchiaini di pesto di basilico.
- ✓ 30 g di fagioli cannellini secchi
- ✓ uno spicchio d'aglio
- ✓ un pizzico di sale
- ✓ olio evo q.b.



## Preparazione:

Ammollare i fagioli per otto ore e cuocerli in acqua leggermente salata per 15 minuti in pentola a pressione, scolare e tenere da parte.

Nel frattempo che la pasta cuoce far rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio evo.

Aggiungere i fagioli e togliere l'aglio che ormai avrà rilasciato il suo aroma.

Aggiungere la pasta già scolata e lasciar insaporire.

Spegnere e mescolare alla pasta due cucchiari di pesto.

# Vellutata di fave con crostini

## Ingredienti

- ✓ 30 g di fave secche
- ✓ 10 g di patata o zuccina
- ✓ 20 g di crostini
- ✓ Olio evo q.b.
- ✓ Sale q.b.



## Preparazione:

Far lessare le fave e le patate con alloro, rosmarino, cipolla e quasi al termine della cottura aggiungere il sale. Una volta cotti frullarli fino ad ottenere una crema omogenea e aggiungere l'evo. Se dovesse risultare troppo densa aggiungiamo un po' di brodo vegetale

# Orzotto con dadolata di verdure e crema di cannellini al profumo di menta



## Preparazione:

Una volta lessati i cannellini frullateli con qualche foglia di menta, la [cipolla](#) e il sale, fino ad avere una purea liscia e compatta

Cuocere l'orzo così come indicato sulla confezione.

Nel frattempo in una padella antiaderente versare l'olio e soffriggere la cipolla tagliata a rondelle e l'aglio schiacciato.

Lavare e pulire le carote e le zucchine; tagliare una zucchina e una carota a pezzetti regolari e grattugiare le restanti.

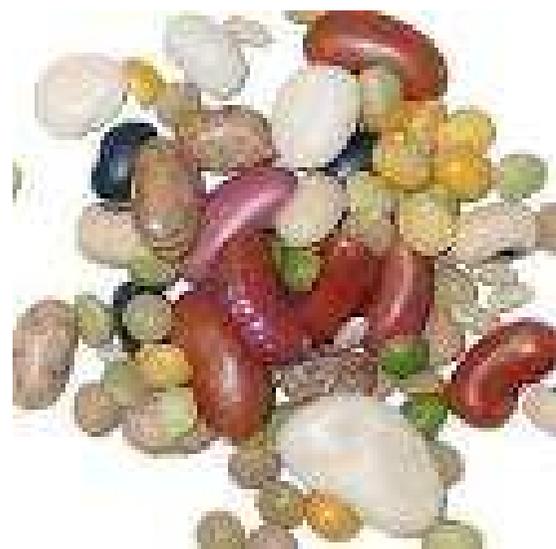
Versarle nella padella con la cipolla e l'aglio e cuocerle aiutandovi con qualche bicchiere di acqua calda.

Salare. Aggiungere la purea di cannellini.

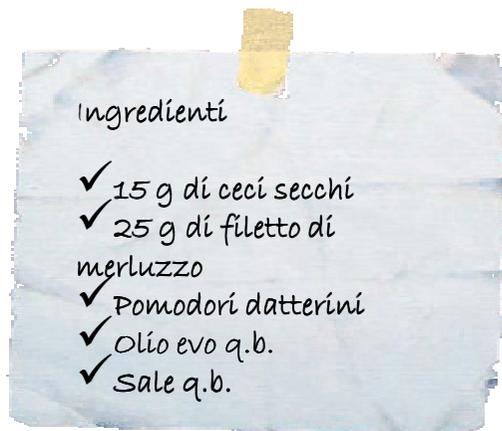
Una volta cotto l'orzo, scolarlo e condirlo con le verdure preparate.

Servire caldo e magari, se vi piace, con una spolverata di formaggio grattugiato.

# PESCE e LEGUMI



# Bocconcini di merluzzo con crema di ceci



## Preparazione:

Far lessare i ceci con alloro, rosmarino, cipolla e quasi al termine della cottura aggiungere il sale.

Una volta cotti frullarli fino ad ottenere una crema omogenea e aggiungere l'olio extravergine d'oliva (evo).

Se dovesse risultare troppo densa aggiungiamo un po' di brodo vegetale

Passiamo al pesce: tagliamo i filetti di pesce a cubetti e mettiamoli in una teglia con olio e prezzemolo. Facciamo cuocere per 20 min a 180 °C

Laviamo e tagliamo i pomodorini e li insaporiamo con olio e origano.

Disponiamo la crema di ceci sul piatto e ci adagiamo di lato il pesce e i pomodorini ...

Una variante consiste nello sgocciolare con la schiumarola un quarto dei legumi, frullare quelli rimasti come da ricetta, quindi unire i ceci interi e mescolare.

# Sformato di merluzzo e lenticchie stufate

## Ingredienti

- ✓ 25 g di filetti di merluzzo
- ✓ 15 g di lenticchie secche
- ✓ uova q.b.
- ✓ un mazzetto aromatico  
(erba cipollina, prezzemolo,  
basilico)
- ✓ Olio evo
- ✓ Sale e pepe



## Preparazione:

Fate cuocere a vapore le patate. Nel frattempo lavate accuratamente le erbe aromatiche e tamponate l'eccesso di acqua con carta assorbente da cucina. Tagliate il merluzzo in grossi pezzi e mettetelo nel mixer insieme alle erbe aromatiche e all'uovo. Riducete il tutto a purè.

Quando le patate sono cotte, riducetele a purè.

Preriscaldate il forno a 180°C. Unite il purè al miscuglio di pesce e al parmigiano. Regolate di sale e mescolate accuratamente. Se il composto è troppo molle, aggiungete altro parmigiano.

Distribuite il composto in una teglia e livellate la superficie.

Infornate fino a quando si forma una crosticina dorata sulla superficie.

## Stufato di lenticchie

Stufare le lenticchie ammollate con alloro, sedano e carota per 40 min

# Merluzzo gratinato con crema di piselli

## Ingredienti

- ✓ 25 g di filetto di merluzzo
- ✓ 30 g di piselli secchi
- ✓ 1 foglia di basilico
- ✓ Pane grattugiato q.b.
- ✓ 1 cucchiaino di olio evo
- ✓ Sale



## Preparazione:

Pulire i filetti di merluzzo e panarli e cuocerli in forno per 20 min a 180 c°.

Nel frattempo preparare la crema di piselli. In una pentola lessare i piselli per 15 minuti in acqua salata, scolarli, aggiungere una foglia di basilico e uno di olio, aggiustare di sale e frullare il tutto.

Impiattare adagiando il filetto accanto alla crema di piselli

## Consiglio

Una variante si può fare aggiungendo ai piselli zucchine e menta

# Insalata di riso tonno e piselli

## Ingredienti

- ✓ 50 g di riso
- ✓ 15 g di piselli secchi
- ✓ 20 g di tonno in scatola
- ✓ Pomodorini
- ✓ Carote
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Olio evo q.b.



## Preparazione:

### Procedimento:

Far lessare il riso in acqua salata.

Nel frattempo cuocere i piselli precedentemente ammollati e tagliare i pomodorini e le carote cotte a vapore e metterle in una terrina con il tonno. Aggiungere il riso scolato e lasciato raffreddare e aggiustare di sale e olio evo.

### Consiglio in più:

Eventualmente se accettati si possono aggiungere capperi, basilico, prezzemolo, origano, pepe...

# ASPETTI EDUCATIVI

## Premessa

Le considerazioni che seguono non hanno valore di prescrizione o vincolo: semplicemente nell'esercizio delle nostre funzioni ispettive, si è osservato che, nei contesti educativi dove si seguono determinate regole, comportamenti e atteggiamenti virtuosi, le percentuali di accettazione dei piatti del menù scolastico, anche quelli difficili tipo legumi, verdura e pesce sono significativamente sopra le medie generali.

Rimane ovviamente compito degli educatori valutare ed eventualmente applicare alla propria realtà i contenuti del presente capitolo.

## ASPETTI EDUCATIVI

L'accettazione di un alimento, di una ricetta, di un piatto e del menù scolastico nel suo complesso da parte di un bambino è un percorso educativo che risulta influenzato da parecchi fattori di cui solo alcuni controllabili.

Incidono sostanzialmente:

- gli atteggiamenti educativi e “ideologici” della famiglia (genitori, nonni e altre figure significative di riferimento);
- il contesto educativo scolastico prima e dopo il pasto (sostanzialmente influenzato dagli insegnanti);
- il contesto educativo al momento del pasto nel quale intervengono insegnanti, cuochi, altri educatori, assistenti volontari, rappresentanti della commissione mensa.

## ASPETTI EDUCATIVI

Ciò premesso ci sembra importante:

- parlare molto e spiegare in un contesto facilitante prima e dopo il pasto le caratteristiche dei singoli piatti e l'importanza dei vari nutrienti che li compongono in riferimento anche alla complessiva composizione del menù adottato;
- costruire un percorso educativo anche attivo (gioco, drammatizzazione, rappresentazione, laboratorio del gusto, ecc.) che coinvolga i bambini (e per quanto possibile la famiglia) finalizzato all'accettazione del menù in uso con particolare riferimento ai piatti più critici (legumi, verdure e pesce);
- ricercare e condividere un linguaggio comune tra tutti gli attori che partecipano al momento del pasto con l'intento di veicolare un messaggio coerente e condiviso. A tal fine sarebbero importanti momenti di formazione in comune;
- stabilire delle regole e farle rispettare.

## ASPETTI EDUCATIVI

Tra le tante regole che abbiamo incontrato nelle scuole ci sono sembrate particolarmente utili le seguenti:

- gli insegnanti, i cuochi, gli educatori, gli assistenti, i genitori della commissione mensa “danno esempio” e mangiano insieme ai bambini gli stessi piatti del menù scolastico mostrando gradimento per il piatto stesso;
- ai bambini vanno sempre forniti tutti i piatti previsti dal menù nella giusta quantità: nella ristorazione scolastica il bambino non può scegliere. Il pasto deve essere fornito completo fatto salvo ovviamente il diritto del bambino di rifiutare, dopo l'assaggio (che va sempre incoraggiato e stimolato da parte degli educatori), l'alimento proposto. Questo in generale dovrebbe avvenire anche cercando di convincere quei genitori che dovessero manifestare diverso avviso;
- si riconferma che i bis (e non i tris, ecc.) sono sempre ammessi per frutta e verdura mentre per gli altri alimenti dovrebbero essere possibili solo dopo che sono stati consumati tutti gli alimenti previsti dalla giornata alimentare (primo + secondo + contorno). Si evidenzia che fornire i bis solo degli alimenti graditi costituisce, oltreché uno squilibrio nutrizionale, una facilitazione a non mangiare quelli meno graditi (legumi, verdura e pesce);

## ASPETTI EDUCATIVI

- condividere anche con i genitori che “le merendine” non devono essere interpretate dal bambino come sostitutive del pasto ovvero come la possibilità di aggirare i piatti meno graditi del menù scolastico:
  - evitare pertanto spuntini eccessivamente calorici particolarmente nelle giornate difficili e privilegiare spuntini a minor apporto calorico per porzione o per 100 g e comunque con meno di 140 Kcal;
  - scegliere quelli con minor contenuto di grassi totali per 100 g o per porzione, ricordando che i grassi saturi derivanti dalle merende o spuntini non devono superare i 4 g al giorno;
  - evitare i prodotti che contengono coloranti, conservanti, grassi idrogenati (margarina), emulsionanti, addensanti, additivi in genere e gli oli di palma e di cocco, che pur essendo vegetali, sono ricchi di grassi saturi e dato il loro basso costo sono spesso utilizzati mascherati sotto la dicitura di “grassi vegetali”.
- Esempi di spuntini:** un frutto fresco di stagione, un vasetto di yogurt naturale o con vera frutta aggiunta (no gelatina di frutta), un pacchetto di cracker senza sale aggiunto, 3-4 biscotti secchi, una bustina di grissini torinesi o un succo di frutta senza zucchero aggiunto.
- **Disgusti.** Anche in caso di una corretta interpretazione del disgusto, nel rispetto delle procedure Asl (mod. A diete speciali), che si ricorda deve avvenire “per alimento “ (es. trota) e non per categoria (es. pesce), si richiama l'importanza di proporre comunque l'assaggio per verificare che il disgusto dichiarato sia reale nel contesto educativo e sociale del pranzo a scuola.

## I BAMBINI E L'ATTIVITÀ FISICA

L'attività fisica rappresenta un elemento essenziale per i soggetti in età evolutiva, tanto da essere riconosciuta dalle Nazioni Unite come un diritto fondamentale di bambini e ragazzi. Il regolare movimento è fondamentale ai fini del corretto sviluppo psico-fisico; garantisce, infatti, un fisiologico accrescimento e dona ai bambini molti benefici che conserveranno anche in età adulta. Dalla prima infanzia all'adolescenza, una corretta attività fisica (unita ad un'equilibrata alimentazione), garantisce il mantenimento di un peso corporeo adeguato, il corretto sviluppo di organi e apparati e promuove una armonica crescita del corpo.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha definito i livelli di attività fisica raccomandati per le varie fasce di età: ogni bambino deve raggiungere **almeno 60 minuti di attività moderata-vigorosa al giorno** includendo almeno **3 volte** alla settimana esercizi di potenza, che possono consistere in giochi di movimento o in attività sportive strutturate utili per rafforzare l'ossatura, la muscolatura e migliorare la flessibilità.

Le possibilità, quindi, di effettuare un'attività fisica da moderata a intensa comprendono tutto ciò che va dallo sport competitivo e dall'esercizio formale a modalità di gioco attivo e a forme di attività fisica strutturata (come la danza, il nuoto o la corsa ecc.). Esse comprendono, inoltre, alcune delle azioni che si svolgono quotidianamente (come camminare, andare in bicicletta o utilizzare altre modalità di spostamento che permettono di fare attività fisica).

## I GENITORI DEVONO ESSERE UN ESEMPIO

Già dal primo anno di vita, il bambino è in grado effettuare azioni di imitazione, che si consolidano entro i primi 5 anni: questo arco di tempo è fondamentale per gran parte dei messaggi educativi non verbali che trasferiamo ai bambini. In altre parole, se in questo periodo facciamo vedere ai nostri figli l'importanza del movimento attraverso l'esempio è molto probabile che l'abitudine al movimento diventi per loro una regola mentre, al contrario, l'imitazione della pigrizia farà apparire il movimento come uno sforzo immane per gran parte della vita.



## MANTIENITI IN FORMA



I benefici dell'attività fisica sono molteplici; eppure il tempo che i bambini dedicano al movimento è spesso inferiore alle loro necessità. La vita frenetica degli adulti va spesso a ricadere involontariamente anche sulle esigenze dei più piccoli: non sempre si ha tempo di portare il bambino al parco per farlo correre e giocare all'aria aperta con gli amici/che o di accompagnarlo presso un centro sportivo per cui, spesso, tv e videogiochi diventano una sorta di baby sitter per genitori indaffarati.



Durante l'età scolare la situazione sembra “aggravarsi” ulteriormente in quanto gli impegni scolastici “obbligano” i bambini a stare molte ore seduti sui banchi di scuola e a ridurre ulteriormente il tempo dedicato allo svago.

Tutti i bambini **dovrebbero praticare uno sport strutturato**, ovvero basato sulla frequentazione di una squadra o di un gruppo sportivo, **ma è auspicabile che questa attività non venga considerata come l'unica attività fisica da svolgere**.



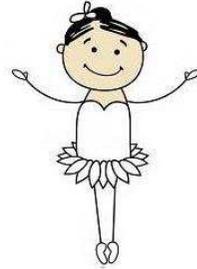
Per attività fisica si intende, infatti, **un'attività quotidiana effettuata sotto forma di gioco che implichi il movimento di tutto il corpo**. Bisogna quindi incentivare tutto ciò che faccia muovere il corpo globalmente: recarsi quotidianamente a scuola a piedi, la corsa, i giochi con palla, la bicicletta, il ballo ecc.



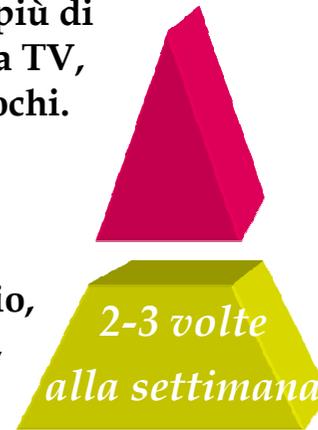
# PIRAMIDE ATTIVITA' FISICA

Evito di stare seduto più di un'ora per guardare la TV, giocare con i videogiochi.

Ridurre  
la  
sedentarietà



Faccio attività sportiva: es. calcio, pallavolo, nuoto, danza, arti marziali, ecc.



*2-3 volte  
alla settimana*



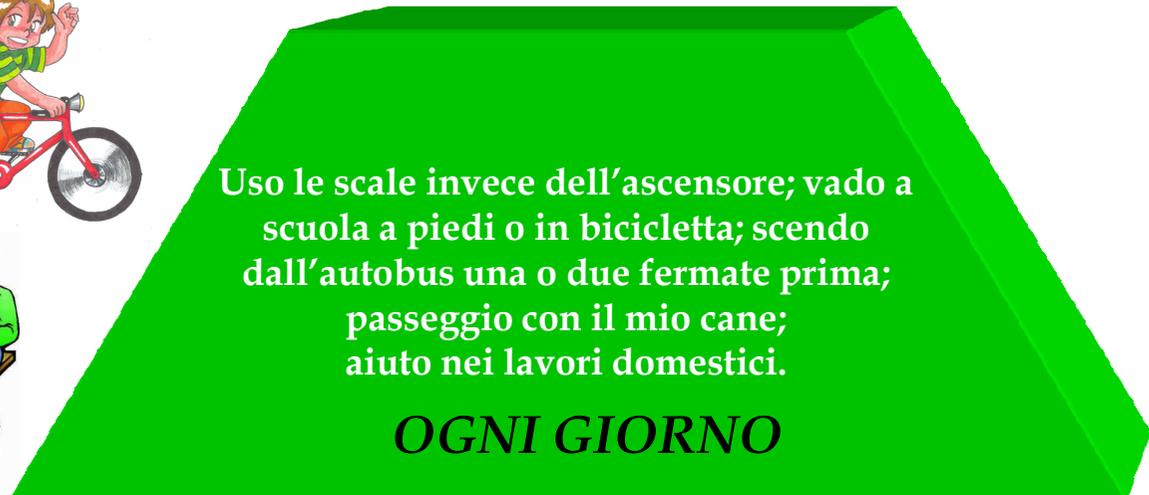
Faccio delle attività divertenti: andare in bicicletta, correre, pattinare, nuotare, camminare, giocare con gli amici nel parco, a tennis/ calcetto/pallavolo/ basket.



*3-5 volte alla  
settimana*



Uso le scale invece dell'ascensore; vado a scuola a piedi o in bicicletta; scendo dall'autobus una o due fermate prima; passeggio con il mio cane; aiuto nei lavori domestici.



**OGNI GIORNO**

**Documento a cura del  
Dipartimento di Prevenzione Medico  
UOC Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

**Cesare Bernasconi**

Medico

**Sara Frigerio**

Dietista

**Marco Larghi**

Medico

**Angelo Pintavalle**

Biologo

**Margherita Speranza**

Dietista

**UOS Servizio Medicina della Sport e Lotta al Doping**

**Biagio Vincenzo Santoro**

Medico

**con la collaborazione di UOC Sistemi Informativi Aziendali e Osservatorio Epidemiologico**

**Roberto Tettamanti**

Medico

## MODALITÀ OPERATIVE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

### 1 - TRASPORTO DERRATE

- I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali
- le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.
- Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura di legge per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

### 2 - RICEVIMENTO E CONTROLLO DERRATE

- La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento
- Le consegne devono avvenire in orari lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
- Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
- garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto e allegati attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli;
- garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +8-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).
- I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati
- negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.

### 3 - CONSERVAZIONE DERRATE

- I locali devono mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'acatastamento irregolare delle derrate.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
- Carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella/frigorifero devono essere lasciate nelle confezioni originali e collocate separatamente.
- Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.
- La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura e in particolare la data di scadenza favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate.

- Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
- I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallet di plastica alti almeno 20 cm.
- È vietato detenere pallet di legno in magazzino, dispensa, nei locali di preparazione e confezionamento
- La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nelle tabelle merceologiche, deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione non rimanga del prodotto d'avanzo.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in PET.
- Ogniquale volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto una volta che le confezioni siano state aperte e il contenuto non sia 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 obbligatorio conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- 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 introdurre 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. 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.
- Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti.
- Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
- I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti.
- Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, ovvero non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

#### **4 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

- L'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;

- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti o comunque per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni;
- i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- Le porzionature di prosciutto, bresaola, ... e formaggio devono essere effettuate nella stessa giornata in cui questi verranno consumati.
- I prodotti da consumarsi caldi, ovvero secondi piatti e contorni, dopo la cottura devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i +60°C e i + 65°C;
- lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni.
- A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura
- È vietato il congelamento in proprio
- 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 al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario.
- 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.
- La pulizia 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.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote
- Le insalate devono essere sempre ben tagliate; i pomodori devono essere tagliati a fette sottili o a pezzetti piccoli; i finocchi devono essere affettati sottilmente; spinaci e bietole dopo cottura devono essere ben strizzati e tagliati finemente
- Tutte le verdure, fresche o surgelate, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare l'eventuale presenza di corpi estranei.
- L'affettatura di tutti i salumi dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo e in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.
- 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.
- Nelle cucine dove si preparano pasta e riso per trasportati e/o doppi turni, le paste asciutte, i risi bolliti e i risotti, gli gnocchi, i tortelli e tutti i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni trasportato e/o per ogni turno
- Tutte le preparazioni dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura tra +1°C e +6°C. 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. I prodotti dopo l'abbattimento devono essere conservati in celle frigorifere/frigorifero a temperatura inferiore a 4°C per non più di 24 ore.
- Il giorno antecedente al consumo sono consentite solo le seguenti attività:
  - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo; le carni pronte dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio, riportanti la data di preparazione e immediatamente riposti nel frigorifero/cella a temperature non superiori a 4°C
  - pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
  - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato);
- Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.
- 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. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- Per la cottura al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di oliva.

- È vietata ogni forma di riciclo.
- È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
- Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

## 5 - MODALITÀ DI TRASPORTO PASTI

- I mezzi di trasporto adibiti al trasporto 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.
- 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.
- L'Impresa deve provvedere ogniqualvolta necessario alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.
- Il pane deve essere confezionato in sacchi/sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

## 6 - OPERAZIONI PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- 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 una divisa idonea, che 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.
- 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.
- Distribuire ai commensali facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- La temperatura dei cibi in distribuzione dovrà essere non inferiore a + 65° C
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato non oltre il giorno precedente.
- Il formaggio grattugiato non dovrà essere inserito direttamente nelle gastronomie di servizio, ma fornito a parte.
- 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.

- La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo diversi accordi formalizzati tra il Committente e l'Impresa
- 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, tranne in caso di doppie turnazioni e comunque accordandosi con il Committente.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti

## 7 -PERSONALE

- L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP).
- Il personale addetto (cuochi, vice-cuochi, addetti mensa, magazzinieri, ecc.) deve conoscere il capitolato.
- Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.).
- Il personale deve essere dotato d'idoneo abbigliamento (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) e indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, distribuzione e sanificazione.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
- Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti.
- L'Impresa deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei refettori e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso, asciugamani di carta a perdere e carta igienica.
- Devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
- Il personale durante il servizio deve:
  - applicare le basilari regole igieniche
  - non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
  - non mettere lo smalto sulle unghie;
  - indossare correttamente il copricapo.

## 8 -CARTELLONISTICA

- Nei locali adibiti alla preparazione dei pasti deve essere affissa un'apposita cartellonistica riguardante:
  - a) le norme igieniche di base: lavaggio accurato delle mani prima di toccare gli alimenti,

- dopo essere stati in bagno, quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti, dopo ogni pausa pranzo, ogniqualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporczia etc; evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti
- utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli pinze ecc.; non toccare capelli, faccia, orecchie e naso etc.
- i divieti (è vietato: assaggiare il cibo con le dita; manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con appositi ditali o guanti di gomma; indossare braccialetti, anelli, orologi da polso; fumare; starnutire o tossire sugli alimenti etc).
- l'impiego degli indumenti.
- il divieto di ingresso alle persone non autorizzate nelle cucine. Quest'ultimo cartello deve essere appeso all'esterno delle porte delle cucine
- Il personale deve essere informato sul contenuto della suddetta cartellonistica.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

### PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature.

Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.

Tutte le apparecchiature elettriche devono essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento. È tassativamente vietato travasarli in contenitori anonimi o con etichette diverse.

I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.

Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.

### ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'Impresa deve fornire presso i centri di produzione dei pasti le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia delle cucine e dei refettori.

Per attrezzature si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc.

Devono essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione.

I detersivi e i biocidi devono essere conformi alla legislazione vigente, avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge, e essere scelti in base ai Criteri Minimi Ambientali del PAN-GPP.

Devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire devono comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie.

Deve inoltre essere fornito un prodotto ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie devono essere forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'Impresa si impegna allo stoccaggio in armadio chiuso ed alla distribuzione delle sostanze detersive evitando in ogni caso la presenza di flaconi e contenitori anonimi contenenti prodotti sanificanti, e la promiscuità con le derrate alimentari, in tutte le fasi dell'erogazione del servizio.

Dei prodotti per le pulizie forniti devono essere disponibili le relative schede tecniche e di sicurezza, schede che devono essere conservate nei luoghi di utilizzo o come previsto dalla legislazione vigente in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Rima di iniziare il servizio, l'Impresa dovrà fornire i nomi commerciali e le schede tecniche dei prodotti per la sanificazione, da utilizzarsi per tutta la durata dell'appalto, e la documentazione tecnica attestante il rispetto dei requisiti ambientali dei prodotti stessi.

## **PIANO DI SANIFICAZIONE**

Nella predisposizione del piano di sanificazione quale allegato del manuale di autocontrollo, L'Impresa deve indicare per ogni prodotto la denominazione commerciale, il dosaggio, il tipo di intervento, i punti di intervento e la frequenza nel rispetto di quanto segue, da intendersi come frequenza minima:

### ***LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE***

#### Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronom, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio etc...);
- lavaggio dei pavimenti cucina, pavimenti refettori;
- sanificazione di tavoli e sedie;
- pulizia carrelli termici;
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- pulizia contenitori termici;
- pulizia canaline di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- pulizia aree esterne.

#### Settimanalmente:

- pulizia dei forni;
- sanificazione dei frigoriferi;
- disincrostazione della lavastoviglie;
- disincrostazione dei carrelli termici;
- sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- sanificazione contenitori rifiuti;
- disincrostazione griglie di scarico;
- deragnatura locali.

#### Quindicinalmente:

- pulizia cappe aspiranti e filtri.

#### Mensilmente:

- sanificazione arredi refettori;
- sanificazione pareti lavabili.

#### Trimestralmente:

- lavaggio vetri e pulizia zanzariere;
- pulizia in profondità cappe aspiranti e filtri.

### ***DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO***

#### Giornalmente:

- scopatura dell'intera pavimentazione;

- lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presenta tracce di sporco;
- controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

Settimanalmente:

- lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente.

Mensilmente:

- pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico.

#### ***PULIZIA DELLE RETI ANTI-INSETTI:***

In tutte le aree destinate al transito/stoccaggio/manipolazione di alimenti devono essere collocate le reti anti-insetti alle finestre per consentirne l'apertura nei mesi estivi.

Esse devono essere pulite almeno tre volte all'anno in occasione di interruzione del servizio (prima dell'inizio delle scuole, nell'interruzione per le festività natalizie e nell'interruzione per le festività pasquali). Andrebbero smontate e rimosse dalle finestre; mentre vengono pulite le reti si deve provvedere alla pulizia meticolosa dell'intelaiatura delle finestre e di tutte le superfici che causa della presenza delle reti non possono essere pulite regolarmente durante le operazioni di pulizia routinaria; si deve provvedere alla sostituzione delle reti in caso se ne evidenzino rotture o ossidazioni.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al Reg. UE n. 10/2011 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti e integrazioni.

Devono essere forniti e/o utilizzati seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- Piatti piani in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Piatti fondi in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Scodelle in melamina per minestra per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Piatti per frutta in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc in melamina o policarbonato, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 3 ore) e fredde
- Brocche in policarbonato, da 1000 ml, con coperchio
- Posate in acciaio inox
- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Cucchiaini biodegradabili, compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- Tovaglietta in carta tipo americana, senza stampe

Per ciascun materiale dovranno essere conservate e tenute aggiornate presso i centri cottura le dichiarazioni di conformità rilasciate dal produttore, con le indicazioni di uso e temperature/tempi massimi per l'utilizzo.

Il seguente materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere biodegradabile. La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

- Piatti piani per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Piatti fondi per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Scodelle per minestra per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Piatti per frutta per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc, per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Coltelli compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e le relative confezioni dovranno essere aperte dagli utenti.

## 8. CATEGORIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

---

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
  - 5.1 PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA
  - 5.2 PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA
  - 5.3 PANE GRATTUGLIATO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
  - 7.1 FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA) - SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO
  - 7.2 FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI, NON TAGLIATI E NON TRASFORMATI DA CONSUMARSI CRUDI
  - 7.3 SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
  - 9.1 CARNE FRESCA REFRIGERATA
  - 9.2 CARNI MACINATE
  - 9.3 PREPARAZIONI A BASE DI CARNE
  - 9.4 CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) - FRATTAGLIE - GELATINA E COLLAGENE
  - 9.5 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA COTTI O PASTORIZZATI)
  - 9.6 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI)
  - 9.7 PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI COTTI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
  - 10.1 LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO
  - 10.2 LATTE TRATTATO TERMICAMENTE
  - 10.3 LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE
  - 10.4 GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI
  - 10.5 YOGURT E LATTI FERMENTATI
  - 10.6 LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI E NON FERMENTATI
  - 10.7 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE
  - 10.8 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE O A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA PIÙ ELEVATA
  - 10.9 BURRO E PANNA
11. UOVA E OVOPRODOTTI
  - 11.1 UOVA IN GUSCIO FRESCHE
  - 11.2 OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
  - 12.1 PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE
  - 12.2 PRODOTTI A BASE DI PESCE
  - 12.3 MOLLUSCHI E CROSTACEI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
  - 13.1 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO
  - 13.2 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
  - 14.1 CONSERVE
  - 14.2 SEMICONSERVE - R.E.P.F.E.D.

## **TABELLE**

# **LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**

**1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI**

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>		≥10 <sup>4</sup>		PRISA Piemonte(2012); O.M. 11/10/78		1	A
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-1		Assenti in 10 g (n=10, c=0)		Presenti in 10 g (n=10, c=0)		Reg.CE 2073/05	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> ), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta a test per ricercare <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> ). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e <i>E sakazakii</i> .	1	
			Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Presenti in 10 g (n=5, c=0)					
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>			1		
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>		≥10 <sup>2</sup>		PRISA Piemonte(2012)	1		
<b>Lieviti</b>	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>		≥10 <sup>3</sup>			1		
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>		≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	PRISA Piemonte(2012)	3		
<b>Bacillus cereus presunto</b>	ISO 7932		<5x10 (n=5, c=1)	5x10 ≤ x < 5x10 <sup>2</sup> (n=5, c=1)	≥5x10 <sup>2</sup> (n=5, c=1)	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	Reg.CE 2073/05 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	3	
<b>Clostridium perfringens</b>	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	PRISA Piemonte(2012)	Per prodotti contenenti carne	3	
<b>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</b>	ISO/TS 22964	<b>Assente in 10 g</b> (n=30, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> ), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.	2	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=30, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Alimenti di proseguimento in polvere	2	
<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=10, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti.	2	

## 2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		PRISA Piemonte(2012); ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	1	A	
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		PRISA Piemonte(2012); FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	1		
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		ASP E.Brignole (2010); FCD (2009)	1		
<b>Lieviti</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>			1		
<b>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</b>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		2	B	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		2		
<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per i seguenti alimenti pronti: (...) zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato	2		

## 3. MIELE

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					Note	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		Gelosa (1998)	1	A	
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		Gelosa (1998); Schweiz Lebensmittelbuch (1988)	1		
<b>Spore di anaerobi solfito-riduttori</b>	ISO 15213		<10		>10			1		
<b>Bacillus cereus presunto</b>	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	Zavanella M. (2008); ANZFA (2001)	3		
<b>Clostridi produttori di tossine botuliniche</b>	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Assenti in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti		2	B	
<b>Tossine botuliniche</b>	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Non rilevabili in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti		2		

**4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE**

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Farina	1	A
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Cereali, riso, orzo, ...		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa (1998)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	ANZFA (2001)		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009)	Farina	3	
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009); Ottaviani (1996)		1	
Muffe	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA Manufactured Food Standard (2011); Ottaviani (1996)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione al consumatore.	2	B

**5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO**

5.1 PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		Zavanella M.(2008); AFSSA (2007); Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Gelosa L. (1998); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Prodotti a base di uova e di latte. Anche pasticceria surgelata.	1	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Limite di accettabilità <10 <sup>4</sup> ufc/g per i prodotti con frutta cruda	1	
Coliformi totali	ISO 4832		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Pasticceria fresca e surgelata	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Per prodotti ready-to-eat	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	WQA (2011); ANZFA (2001)		3	
Muffe	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA (2011)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA (2011)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B

5.2 PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA			- Pasticceria da forno (torta alle mele, torte non a base di crema, flan, biscotti, ...) - Pane industriale, snacks salati e dolci, pizze, ...							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		PRISA Piemonte(2012); WQA (2011); FCD (2009)	Pane industriale, biscotti, pasticceria da forno	1	A
			<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 5x10 <sup>6</sup>	>5x10 <sup>6</sup>		Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Snacks salati e dolci, pizze, crepes, etc. surgelati		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥ 10 <sup>4</sup>	≥ 10 <sup>5</sup> e SET(+)	FCD (2009); ANZFA (2001)		3	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥ 10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Coliformi totali	ISO 4832		<3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 5x10 <sup>3</sup>	>3x10 <sup>3</sup>		Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Snacks salati e dolci, pizze, crepes, ecc. surgelati	1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥ 10 <sup>4</sup>	≥ 10 <sup>5</sup> e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
Muffe	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA (2011)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		WQA (2011)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	B

5.3 PANE GRATTUGIATO										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>5</sup>			≥ 10 <sup>5</sup>			1	A
Coliformi totali	ISO 4832		<10 <sup>2</sup>			≥ 10 <sup>2</sup>	Marshall J.P. (1986)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>			≥ 10 <sup>3</sup>			1	
Muffe	NFV08-059		≤ 10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>		≥ 10 <sup>2</sup>	Gelosa (1998)		1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>		≥ 10 <sup>4</sup>	≥ 10 <sup>5</sup> e/o C(+) ANZFA (2001)		3	

**6. PASTE ALIMENTARI** (PASTA ALL'UOVO INDUSTRIALE SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA, PASTA FARCITA INDUSTRIALE CONFEZIONATA, PASTA FARCITA ARTIGIANALE FRESCA NON CONFEZIONATA, PASTA FARCITA PRECOTTA SURGELATA)

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microorganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833	<b>m=10<sup>4</sup> ufc/g, M=10<sup>6</sup> ufc/g</b> (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta all'uovo secca industriale	1	
		<b>m=10<sup>5</sup> ufc/g, M=10<sup>6</sup> ufc/g</b> (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta farcita industriale confezionata/ Pasta farcita artigianale non confezionata/ Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata		
		<b>m=10<sup>5</sup> ufc/g, M=3x10<sup>5</sup> ufc/g</b> (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x <3x10 <sup>5</sup>	≥3x10 <sup>5</sup>		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta farcita precotta surgelata		
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b> ( <i>S. aureus</i> è sostituito dal conteggio degli stafilococchi coagulasi positivi e viene considerato criterio di igiene del processo ai sensi dell'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007)	ISO 6888-1	<b>m= 10<sup>3</sup> ufc/g, M= 10<sup>4</sup> ufc/g</b> (n=5, c= 2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Prelievo a caso da più parti di 300 g di prodotto suddividendoli in 5 u.c. Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita artigianale non confezionata	3	
		<b>m= 10<sup>2</sup> ufc/g, M= 5x10<sup>7</sup> ufc/g</b> (n=5, c= 1) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <5x10 <sup>2</sup>	≥5x10 <sup>2</sup>			Pasta farcita industriale confezionata		
		<b>m= 10<sup>2</sup> ufc/g; M= 10<sup>3</sup> ufc/g</b> (n=5, c= 2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>			Pasta all'uovo secca industriale		
		<b>&lt;10<sup>2</sup> ufc/g</b> (n=5, c= 0) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>2</sup>		≥10 <sup>2</sup>			Pasta farcita precotta surgelata		
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		PRISA Piemonte(2012)	Pasta all'uovo secca industriale/Pasta farcita industriale confezionata	1	A
			<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		PRISA Piemonte(2012)	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita artigianale non confezionata		
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		PRISA Piemonte(2012)	Pasta farcita industriale confezionata		
<b>Lieviti</b>	NFV08-059		≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>			Pasta farcita industriale confezionata	1	
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		PRISA Piemonte(2012); ANZFA (2001)	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata/ Pasta all'uovo secca industriale	1	
			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		PRISA Piemonte(2012)	Pasta farcita artigianale non confezionata		
<b>Coliformi</b>	ISO 4832	<b>m=10<sup>3</sup> ufc/g, M=10<sup>4</sup> ufc/g</b> (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Prelievo a caso da più parti di 300 g di prodotto suddividendoli in 5 u.c. L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata	1	
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>			Pasta farcita industriale confezionata	1	
<b>Bacillus cereus presunto</b>	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	ANZFA (2001); Nota Rapp. ISTISAN 89/9	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata	3	
<b>Clostridium perfringens</b>	ISO 7937	<b>m= 10<sup>2</sup> ufc/g, M= 10<sup>3</sup> ufc/g</b> (n=5, c= 1) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Per prodotti contenenti carne. L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato. Pasta farcita industriale confezionata	3	
		<b>&lt; 30 ufc/g</b> (n=5, c= 0) Circ.min. n.32 del 03/08/1985						Per prodotti contenenti carne: Pasta farcita precotta surgelata		
			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>					
<b>Listeria monocytogenes</b>	O.M. 7/12/1993	<b>m=11 MPN/g, M=110 MPN/g</b> (n=3, c=2) O.M. 07/12/93	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
<b>Enterotossine stafilococciche</b>	Metodo europeo di screening del LCR per gli staf.coag.pos	<b>Non rilevabili in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Non rilevabili			Rilevabili		Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata	2	B
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

7.1 FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA)									
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO									
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)				NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 5x10 <sup>7</sup>	≥5x10 <sup>7</sup>		FCD (2009); Decr. Min. della Rep. francese del 22/03/1993 (valori guida)	1	A
<b>Batteri lattici mesofili</b>	ISO 15214		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 5x10 <sup>6</sup>	≥5x10 <sup>6</sup>		FCD (2009)	1	
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05; FCD (2009); Gelosa (1998)	1	
			<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Semi germogliati pronti al consumo	
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	WQA (2011); ANZFA (2001)	3	
<b>Bacillus cereus presunto</b>	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	Zavanella M. (2008); ANZFA (2001)	3	
<b>Muffe e Lieviti</b>	NFV08-059		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		FCD (2009); IFST (1997)	1	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	B
<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g *</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	
<b>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</b>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M.(2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	
<b>E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4</b>	CEN/ISO TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		2	
<b>Campylobacter spp. termofili</b>	ISO 10272-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Verhoeff-Bakkenes (2011)	2	
<b>Yersinia enterocolitica presunta patogena</b>	ISO 10273	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		2	

7.2 FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI, NON TAGLIATI E NON TRASFORMATI DA CONSUMARSI CRUDI										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	ICMSF (1991)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio ortaggi e frutta), dell'uso abituale (da consumarsi crudi), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i C.P. art. 444	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</i>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M.(2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti sottoposti a fertilizzazione naturale), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

7.3 SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>E.coli β-glucuronidasi positivi</i>	ISO 16649-2		<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	1	A
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x < 10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		FCD (2009)	Se l'esame organolettico è conforme	1	
Lieviti Muffe	NFV08-059		<10 <sup>3</sup> <10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x < 10 <sup>6</sup> 10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>6</sup> ≥10 <sup>5</sup>		FCD (2009)	Se l'esame organolettico è conforme	1	
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</i>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M. (2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo). Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina) delle abitudini culinarie e del rischio di contaminazioni crociate. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti sottoposti a fertilizzazione naturale), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

**8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE** (Spezie: cannella, pepe, ... Erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, ...)

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x <5x10 <sup>6</sup>	≥5x10 <sup>6</sup>		Ottaviani (1996)		1	A
<b><i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)		1	
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		Racc. 2004/24/CE		1	
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)		3	
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Canada			
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		IFST (1997)		1	
<b><i>Bacillus cereus</i> presunto</b>	ISO 7932		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008)		3	
<b><i>Salmonella</i> spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti non sottoposti a radiazioni ionizzanti), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>≤100 ufc/g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	≤100 ufc/g			>100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti non sottoposti a radiazioni ionizzanti), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

9.1 CARNE FRESCA REFRIGERATA			Carne bovina, suina, equina, caprina, ovina, avicola e cunicola (tagli carnei, fettine, ...)							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> < x < 10 <sup>7</sup>	≥10 <sup>7</sup>		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ Batteri lattici mesofili <100. Esclusa carne avicola e cunicola.	1	A
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		<10 <sup>7</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x < 10 <sup>8</sup>	≥10 <sup>8</sup>		WQA (2011); FCD (2009)	Carcassa intera di volatile (prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata).	1	
			<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x < 10 <sup>7</sup>	≥10 <sup>7</sup>		FCD (2009)	Taglio avicolo con pelle (prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata). Carne cunicola		
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		AFSSA (2007)		1	
			<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998)	Carne avicola e cunicola.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		WQA (2009)		1	
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		FCD (2009); Linee guida Lombardia	Carne SUINA in pezzi, sottovuoto, prodotti refrigerati da consumarsi previa cottura.		
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		WQA (2011); Circ E-R N°8/1992	Carcassa intera o tagli di carne di pollame		
Pseudomonas spp. presunto	ISO 13720		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x < 10 <sup>7</sup>	≥10 <sup>7</sup>		Civera (2011); FCD (2009); IFST (1999)	Prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata.	1	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> < x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)	Carne avicola e cunicola.	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998); Dossier Emilia Romagna (1998)		1	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	ANZFA (2001)		3	
Listeria monocytogenes	O.M. 7/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, L. monocytogenes va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009); Tiecco (1997); ex DPR 227/1992; Circ. E-R 8/1992; Nota I.S.S. 7512/AL.22 del 09/07/85	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
Salmonella Typhimurium e variante monofasica 1.4.[5].12.i:- Salmonella Enteritidis	ISO 6579 e schema White-Kaufmann-Le Minor	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente			Presente		Solo carne fresca di pollame. Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di Gallus gallus, galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso	2	
Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (carne destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura (Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Criterio da applicare sui prodotti finiti o durante il monitoraggio delle materie prime (FCD(2009).	2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Circ. Emilia Romagna N°8/1992	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)	Circ. Emilia Romagna 1992	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.2 CARNI MACINATE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x <5x10 <sup>6</sup>	≥5x10 <sup>6</sup>		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore. Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta di lieviti, <i>Pseudomonas</i> spp. e batteri lattici mesofili. L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 <sup>5</sup> ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 <sup>7</sup> ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 <sup>8</sup> ufc/g [HPA (2009)]	1	A
<b><i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<5x10	5x10 ≤ x <5x10 <sup>2</sup>	≥5x10 <sup>2</sup>		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Limite di non accettabilità >50 ufc/g per carni macinate da consumarsi crude	1	
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		WQA (2011); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	HPA (2009); Circ.Min. n.2 del 08/02/99 (Dir.94/65/CE); ex D.P.R. 309/1998	Limite di accettabilità <10 <sup>2</sup> ufc/g per le carni macinate da consumarsi crude (RTE). La Circ. Min. n. 2 del 08/02/99 indica Stafilococco aureo.	3	
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		Gelosa (1998); ex DPR 227/1992		1	
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	O.M. 07/12/1993	<b>m=11 MPN/g, M=110 MPN/g</b> (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	>110 MPN/g					Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	Carne macinata destinata ad essere consumata cruda. Non consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> se hanno periodo di conservabilità <5 gg. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<b><i>Salmonella</i> spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente				Presente	Carne macinata destinata ad essere consumata cruda	2	B
		<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				ex D.P.R. 309/1998	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		
<b><i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena</b>	ISO 10273	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente (tranne biotipo 1A)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<b><i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E.coli</i> VTEC)</b>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (carne destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Criterio da applicare sui prodotti finiti o durante il monitoraggio delle materie prime FCD(2009).	2	
<b><i>Campylobacter</i> spp. termofili</b>	ISO 10272-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.3 PREPARAZIONI A BASE DI CARNE			Polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rotatine, ...					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>7</sup>	>10 <sup>7</sup>		WQA (2011); FCD (2009)		1	
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>5</sup>	>10 <sup>5</sup>		HPA (2009)	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude		
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>7</sup>	>10 <sup>7</sup>		FCD (2009)	Preparazioni a base di carne di pollame	1	
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi pos.	ISO 16649-2		<5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup> ≤ x < 5x10 <sup>3</sup>	≥5x10 <sup>3</sup>		Reg. CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); ANZFA (2001)	Limite di accettabilità <5x10 <sup>2</sup> ufc/g per carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Limite di non accettabilità >10 <sup>3</sup> ufc/g per carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	1	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	ANZFA (2001); Gelosa L. (1998)		3	A
			<5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup> ≤ x < 5x10 <sup>3</sup>	≥5x10 <sup>3</sup>		Circ.Min. n.2 del 08/02/99 (Dir.94/65/CE)	La Circ. Min. n. 2 del 08/02/99 indica Stafilococco aureo.		
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		Camera Commercio Torino (2008); Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati; ex DPR 227/1992	Preparazioni di carne destinate ad essere consumate cotte, comprese le preparazioni di carne surgelate	1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<i>Pseudomonas</i> spp. presunto	ISO 13720		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>7</sup>	>10 <sup>7</sup>		Civera (2011); FCD (2009); IFST (1999)	Preparazioni a base di carne di avicoli con o senza pelle	1	
Lieviti	NFV08-059		≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		WQA (2011)		1	
Muffe	NFV08-059		≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		WQA (2011)		1	
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi.	2	B
		Assente in 10 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte.		
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente					Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (preparazione poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (preparazione destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.4 CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) - FRATTAGLIE - GELATINA E COLLAGENE											
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup> (n=5, c=2)	5x10 <sup>5</sup> ≤ x <5x10 <sup>6</sup> (n=5, c=2)	≥5x10 <sup>6</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Questi criteri si applicano alle carni separate meccanicamente (CSM) prodotte con le tecniche di cui all'allegato III, sezione V, capitolo III, paragrafo 3, del Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.  Frattaglie: prelievo effettuato in profondità, oltre la superficie cauterizzata.	1	A	
			<10 <sup>7</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>8</sup>	>10 <sup>8</sup>		FCD (2009)				
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<5x10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	5x10 <sup>2</sup> ≤ x <5x10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥5x10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Carni separate meccanicamente.	1		
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		FCD (2009)	Frattaglie.	1		
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	ANZFA (2001); ICMSF Circ E-R N°8/1992	Gelatina e collagene.	3		
<b>Listeria monocytogenes</b>	O.M. 07/12/1993	<b>m=11 MPN/g,</b> <b>M=110 MPN/g</b> (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 10 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Presente	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Carni separate meccanicamente.	2	B
		<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente					Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Gelatina e collagene.		
		<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente						Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne da consumarsi cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		

9.5 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA COTTI O PASTORIZZATI)							Prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...			
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)				NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso				Riferimenti
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		WQA (2011); HPA (2009); FCD (2009); AFSSA (2007); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)	Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta dei <b>batteri lattici mesofili</b> . L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se il rapporto Microrganismi mesofili aerobi/ <b>batteri lattici mesofili</b> >100 [FCD (2009); AFSSA (2007)].	1	A
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		WQA (2011); FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)		1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x < 10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	WQA (2011); Camera Commercio Torino (2008); AFSSA (2007); ANZFA (2001)		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Salumi cotti ricchi di amido (più del 5%), patè di carne.	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		Gelosa L.(1998); Rondinini G. (1997)		1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	HPA (2009)	Criterio interessante per le tecnologie che possono esporre i prodotti a questo rischio (manipolazioni importanti, ...).	3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Se vengono venduti sfusi o riconfezionati senza successiva pastorizzazione consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . Se vengono sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento NON consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.l.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; AFSSA (2007)	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.	2	
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> pp.		
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

9.6 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI)			Salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		WQA (2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)	Soprattutto per i prodotti affettati [FCD (2009)].	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	WQA (2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Criterio indicatore in particolare modo per i prodotti affettati e/o per i prodotti disossati prima della stagionatura [FCD (2009)].	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)		1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	Se affettati, consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . Se interi, non consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> per le loro caratteristiche di A <sub>w</sub> e pH. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente (tranne biotipo 1A)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

9.7 PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI COTTI			Cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino, ...					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>7</sup>	> 10 <sup>7</sup>		FCD (2009)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.	1	A
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup> ≤ x < 5x10 <sup>4</sup>	≥5x10 <sup>3</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007)		1	
Enterobacteriaceae	IS 21528-2		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x < 10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	ANZFA (2001); FDC (2009)		3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>				1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	ANZFA (2001)		3	
<i>Pseudomonas</i> spp. presunto	ISO 13720		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>7</sup>	>10 <sup>7</sup>		Civera (2011); IFST (1999)		1	
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	B
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	

### 10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

10.1 LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO (previa bollitura)										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup> (n=5; c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x < 5x10 <sup>2</sup> (n=5; c=2)	≥5x10 <sup>2</sup> (n=5; c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Circolare regionale n. 5531 del 17/02/2009	Al momento dell'erogazione. Ricerca di enterotossine stafilococciche sui ceppi isolati e dal latte qualora si superi il limite di 10 <sup>5</sup> ufc/ml	1	A
			<5x10 <sup>2</sup> (n=5; c=2)	5x 10 <sup>2</sup> ≤ x < 2x10 <sup>3</sup> (n=5; c=2)	≥2x10 <sup>3</sup> (n=5; c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	B
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1		Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	
	ISO 11290-2		≤10 ufc/g (n=5, c=0)		>10 ufc/g (n=5, c=0)		Piano Regione Piemonte latte crudo (2012)	Al momento dell'erogazione.		
Campylobacter spp. termotolleranti	ISO 10272-1		Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	
	ISO 10272-2		≤10 ufc/g (n=5, c=0)		>10 ufc/g (n=5, c=0)		Piano Regione Piemonte latte crudo (2012)	Al momento dell'erogazione.		
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR BIO 12/8 - 07/00; EU-RL (POMIZA01.002)	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	

10.2 LATTE TRATTATO TERMICAMENTE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤110 ufc/ml (n=5, c=0) OM 11/10/1978						Latte UHT. Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C. Il conteggio viene effettuato qualora la prova di stabilità microbiologica risulti non conforme.	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5; c=0)		>10 (n=5; c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>		≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)		Latte pastorizzato. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche.	3	
Stabilità microbiologica	/	Stabile Reg.CE 2074/05 e s.m.i.					Intesa Stato-Regioni del 10/05/2007; ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997 (allegato C, cap.IIA, punto 4)	Latte UHT. 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, ai sensi del Reg. CE n. 2074/2005.	1	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	ex D.P.R. n.54/97	Latte pastorizzato.	2	B
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente in 25 ml (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Latte pastorizzato.	2	

10.3 LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5; c=0)		>10 (n=5; c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	A
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococchiche.	3	
Enterotossine stafilococchiche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assenti			Presenti		Ricerca da effettuare solo se si rilevano valori >10 <sup>5</sup> ufc/g di Stafilococchi coagulasi positivi.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente			2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e/o >100 ufc/g			2	

10.4 GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI										
– gelati artigianali con base di latte e/o uova										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 5x10 <sup>5</sup>	>5x10 <sup>5</sup>		FCD (2009); ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997	A meno che non sia a base di yogurt o di latte fermentato. Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 <sup>6</sup> ufc/g, Pseudomonas spp. > 10 <sup>6</sup> ufc/g; Batterii lattici (non innestati) mesofili >10 <sup>5</sup> ufc/g.	1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001)		1	B
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Solo gelati contenenti ingredienti a base di latte.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Gelosa (1998)	Se si rilevano valori >10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococchiche. Limite di non accettabilità >10 <sup>5</sup> ufc/g per S. aureus.	3	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Solamente per i gelati a base di latte. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti a base di latte crudo), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di Salmonella spp.	2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	

10.5 YOGURT E LATTI FERMENTATI										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009)		1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001)		1	
Germi specifici di fermentazione vivi ( <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> )			≥5x10 <sup>6</sup>		<5x10 <sup>6</sup>		Telegramma Min. San. prot. 700.3/24.66/707 del 1992	Somma di <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ambedue presenti alla vendita non inferiore a 5x10 <sup>6</sup> UFC/g, alla produzione fra 10 <sup>8</sup> e 10 <sup>9</sup> UFC/g. Somma di <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ambedue presenti alla vendita non inferiore a 5x10 <sup>6</sup> UFC/g.	1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	IFST (1997)		B
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	

10.6 LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI E NON FERMENTATI										
			Mascarpone, budini, panna cotta, ... confezionati e da consumarsi a °t di refrigerazione.							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>5</sup>	>10 <sup>5</sup>		ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997	Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 <sup>6</sup> ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 <sup>6</sup> ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 <sup>8</sup> ufc/g.	1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		ANZFA (2001)		1	B.
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5, c=0)		>10 (n=5, c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	
Muffe	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		FCD (2009)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		FCD (2009)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	ANZFA (2001)	Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche	3	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	IFST (1997)		B.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	

10.7 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007); ex D.P.R. 54/97	Formaggi a base di latte crudo. Occorre stabilire se il limite di <i>E. coli</i> si applica prima o dopo la stagionatura.	1	
			<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); AFSSA (2007)	Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , il conteggio di <i>E. coli</i> è abitualmente massimo all'inizio del periodo di maturazione, mentre per i formaggi che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , ciò si verifica abitualmente alla fine del periodo di maturazione.		
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>4</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>5</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); AFSSA (2007); ex D.P.R. 54/97	Formaggi a base di latte crudo. Prelievo nella fase di lavorazione in cui si prevede che il numero di stafilococchi sia più alto. Se si rilevano valori di stafilococchi coagulasi positivi >10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche.	3	A
			<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococca.		
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		Gelosa (1998)	Formaggi <u>a pasta dura grattugiati</u> a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.	1	
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10	10 ≤ x ≤ 10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>		Linee guida Grecia	Formaggi o a pasta dura stagionato grattugiato e/o a pezzi.	1	
<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A <sub>w</sub> del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<b>Campylobacter spp. termofili</b>	ISO 10272-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Racc.2004/24/CE	Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A <sub>w</sub> del prodotto, non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	B
<b>Yersinia enterocolitica presunta patogena</b>	ISO 10273	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A <sub>w</sub> del prodotto, non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<b>Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)</b>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio formaggi a pasta molle (1) e/o semi-molle (2) ottenuti da latte crudo bovino con stagionatura <60 gg. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A <sub>w</sub> del prodotto, non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

(1) **Formaggi a pasta molle:** i formaggi i cui tenori di acqua nel formaggio sgrassato sono superiori al 67% (Dec. UE 2010/678, art.3, punto 14).

(2) **Formaggi a pasta semi-molle:** i formaggi con una tessitura solo leggermente più dura dei formaggi a pasta molle. In caso di questi formaggi, il tenore di acqua nel formaggio sgrassato è compresa tra il 62 e il 67%. I formaggi a pasta semi-molle sono caratterizzati da un'impressione tattile soda, ma elastica (Decisione 2010/678/UE, art.3, punto 15).

10.8 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE O A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA PIÙ ELEVATA							- Formaggi stagionati - Formaggi non stagionati: formaggi freschi, formaggi a pasta molle, formaggi spalmabili, quark, mozzarella, ricotta.			
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x <10 <sup>7</sup>	≥10 <sup>7</sup>		Camera Commercio Torino (2008)	Formaggi non stagionati e formaggi a pasta filata. Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 <sup>6</sup> ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. >10 <sup>6</sup> ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 <sup>8</sup> ufc/g.	1	
<b><i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi</b>	ISO 16649-2		<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , il conteggio di <i>E. coli</i> è abitualmente massimo all'inizio del periodo di maturazione, mentre per i formaggi che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , ciò si verifica abitualmente alla fine del periodo di maturazione.	1	
<b>Coliformi totali</b>	ISO 4832		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		ex D.P.R. 54/97	Formaggi a pasta molle.	1	
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		Linee guida Grecia	Formaggi grattugiati.	1	
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>3</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Formaggi <u>stagionati</u> . Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. Prelievo nella fase di lavorazione in cui si prevede che il numero di stafilococchi sia più alto. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococciche.	3	A
			<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)	≥10 <sup>2</sup> (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Formaggi a <u>pasta molle non stagionati</u> (formaggi freschi) e <u>ricotta</u> . Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococciche.		
<b>Lieviti e Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		WQA (2011); FCD (2009)	Formaggi a <u>pasta molle non stagionati</u> (formaggi freschi) e <u>ricotta</u> . Criterio non applicabile ai formaggi erborinati.	1	
<b>Muffe</b>	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		Gelosa (1998)	Formaggi a pasta dura grattugiati a base di latte pastorizzato.	1	
<b><i>Pseudomonas</i> spp.</b>	ISO/TS 11059		<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x ≤10 <sup>8</sup>	>10 <sup>8</sup>		Civera (2011); Vasut et al.(2009); HPA (2009); Bevilacqua et al. (2008); Gennari et Dragotto (1992); Gill et Newton (1978); Ingram et Dainty (1971)		1	
<b><i>Bacillus cereus</i> presunto</b>			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<b><i>Salmonella</i> spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Per il Reg. CE n. 2073/2005 non è necessario se si dimostra che non vi è il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	

10.9 BURRO E PANNA											
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.	1	A	
Coliformi totali	ISO 4832		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009); ex D.P.R. 54/97	Panna di latte crudo.	1		
			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		FCD (2009)	Burro di latte crudo.	1		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	FCD (2009); ANZFA (2001)	Burro e panna di latte crudo. Se si rilevano valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche.	3		
Muffe	NFV08-059		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993.		1		
Lieviti	NFV08-059		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		FCD (2009)	Burro	1		
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente (tranne biotipo 1A)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

11. UOVA E OVOPRODOTTI

11.1 UOVA IN GUSCIO FRESCHE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente sul guscio Assente nel tuorlo		Presente sul guscio Presente nel tuorlo	Presente	Circolare telegrafica Min. Sanità 55753 del 03/12/1991	La ricerca deve essere effettuata su n° 10 uova.	2	B

11.2 OVOPRODOTTI										
			- Uova sgusciate, pastorizzate e/o congelate - Tuorlo pastorizzato e/o congelato							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		WQA (2011); IFST (1997); ex D.Lgs 4/2/93 n.65	Uova sgusciate, pastorizzate e/o congelate; tuorlo pastorizzato e/o congelato. Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta di lieviti, <i>Pseudomonas</i> spp. e batteri lattici mesofili. L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 <sup>6</sup> ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 <sup>6</sup> ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 <sup>8</sup> ufc/g.	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x ≤ 10 <sup>2</sup>	>10 <sup>2</sup>		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; IFST (1997); ex. D.Lgs 4/2/93 n.65	Prodotti a base di uova.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Camera Commercio Torino (2008), ANZFA (2001); IFST (1997)	Limite di accettabilità "assente in 1 g" per <i>S. aureus</i> (ex D.Lgs 4/2/93 n. 65)	3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				IFST (1997)			

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

12.1 PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE		- Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi (PREVIO congelamento a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore, ai sensi del Reg. CE 853/2004, Sez. VIII, Cap.III, lettera D, punto 1): Sushi, Sashimi, Carpaccio, ... - Pesce intero, in trance o sfilettato, refrigerato e/o congelato					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		WQA (2011); AFSSA (2007)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	1	
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-3		<1 MPN/g	1 ≤ x ≤ 10 MPN/g	>10 MPN/g		Canadian Food Insp. (2011)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	1	
	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x ≤ 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi previa cottura.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	FCD (2009); AFSSA (2007).	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	3	
			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); FCD (2009); AFSSA (2007).	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi previa cottura.		
TMA-N			<5 mg/100g	5 ≤ x ≤ 20 mg/100 g	>20 mg/100g		Pennisi L. (2007)	Prodotti della pesca non trasformati. La determinazione della TMA non è significativa nei selaci, crostacei e cefalopodi.	1	
% TMA/AVBT			<17%	17 ≤ x ≤ 40	>40%		AFSSA (2007)		1	A
AVBT (azoto volatile basico totale) La quantità da sottoporre ad analisi deve essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante macinazione (per ogni aliquota)		Vedi Reg. (CE) 2074/2005 e s.m.i., Sez. II, Cap.I	≤25 mg N/100g		>25 mg N/100g		Reg. (CE) 2074/2005 e s.m.i., Sez. II, Cap.I	Prodotti della pesca non trasformati: <i>Sebastes</i> spp. (scorfano), <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> (scorfanotto sudafricano).	1	
			≤30 mg N/100g		>30 mg N/100g			Prodotti della pesca non trasformati: specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (sogliola, passera, rombo). Escluso l'halibut: <i>Hippoglossus</i> spp.		
			≤35 mg N/100g		>35 mg N/100g			Prodotti della pesca non trasformati: <i>Salmo salar</i> , specie appartenenti alla famiglia dei Merluccidi (nasello), specie appartenenti alla famiglia dei Madidi.		
		<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 25	>25 mg N/100g	AFSSA (2007)	Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Teleostei.				
		<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 30	>30 mg N/100g		Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Altri teleostei (scorfano, pesce grasso come lo sgombrò, ...).				
		<30 mg N/100g	30 ≤ x ≤ 65	>65 mg N/100g		Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Selaci.				
<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 25	>25 mg N/100g	Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Cefalopodi.							
Req. freschezza		Vedi Reg. (CE)853/04						1		
Shigella spp.		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Ricerca in caso di episodi di tossinfezione.	2	B
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<10 <sup>2</sup> MPN/g	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> MPN/g	≥10 <sup>3</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup>	Canadian Food Insp. (2011); WQA (2011); NSW Food Auth. (2008); ANZFA (2001)		2	
Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	
Virus epatite A		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Ricerca in caso di episodi di tossinfezione.	2	

<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	WQA (2011); Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<b>Istamina</b>	HPLC°	<b>m=100 mg/Kg,</b> <b>M=200 mg/Kg</b> (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.				Sensibilità essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g		Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina, in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> (tonno, sgombro, ...), <i>Clupeidae</i> (sardina, aringa, ...), <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> (lampuga, ...), <i>Pomatomidae</i> (pesce serra, ...), <i>Scombrosidae</i> (costardella).	2	

12.2 PRODOTTI A BASE DI PESCE		Salmone, aringhe e altro pesce affumicato, Salmone marinato gravlax, Acciughe sotto sale o sott'olio, Insalata di mare, Sughì pronti da banco frigo, Prodotti in salamoia, ...							NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)								
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> < x ≤10 <sup>7</sup>	>10 <sup>7</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007); D.M. 18/02/2002	Salmone affumicato, eglefino e altro pesce affumicato, affettato sottovuoto. Prodotti stagionati a bassa acidità con pH superiore a 5,2 e uova di pesce per alcune insalate di frutti mare.	1	A	
			≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> < x ≤10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		FCD (2009); D.M. 18/02/2002	Acciughe sotto sale o sott'olio (12% min di sale). Prodotti marinati acidi, acciughe, ... con acidità inferiore a 4,4. Surimi e prodotti a base di surimi.			
			≤10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> < x ≤10 <sup>4</sup>	>10 <sup>4</sup>		FCD (2009)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2.			
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO TS 16649-2		<10	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		D.M. 18/02/2002; ANZFA (2001); IFST (2007)	Prodotti a base di pesce. Criterio interessante per surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale.	1		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1		
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	ANZFA (2001)		3		
Lieviti			<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		FCD (2009)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2. In particolare per i prodotti sott'olio.	1		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Canadian Food Insp. Ag.(2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Criterio interessante per surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale.	3		
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2001)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2. Prodotti stagionati a bassa acidità con pH superiore a 5,2 e uova di pesce per alcune insalate di frutti mare. Crema d'acciughe. Surimi e prodotti a base di surimi.	3		
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Assenti in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti	FDA e EPA Safety levels in regulation and guidance (2011)	La patogenicità dipende dalla presenza di spore vitali o cellule vegetative in alimenti che supportano la sua crescita oppure dalla presenza di tossine botuliniche nell'alimento.	2		
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento (es. surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale), dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2		
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B	
	MPN-FDA method		<10 <sup>2</sup> MPN/g	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup> MPN/g	≥10 <sup>3</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup>	WQA (2011); ANZFA (2001)	Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.			
<i>Vibrio cholerae</i>	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2		
<i>Virus epatite A</i>		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di tossinfezione alimentare.	2		
Istamina	HPLC*	m=100 mg/Kg, M=200 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.				Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g		Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).	2		
		m=200 mg/Kg, M=400 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.					Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).				

12.3 MOLLUSCHI E CROSTACEI		- MOLLUSCHI BIVALVI VIVI - MOLLUSCHI E CROSTACEI INTERI E/O SGUSCIATI COTTI O PRECOTTI - MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI INTERI E/O SGUSCIATI FRESCHI O DECONGELATI (Gamberetti crudi interi, scampi crudi interi, ...Gamberi crudi sgusciati, ...)								
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 1.5x10 <sup>6</sup>	>1.5x10 <sup>6</sup>		FDA e EPA Safety levels in reg. & guid.(2011)	Molluschi bivalvi vivi.	1	
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>5</sup>	>10 <sup>6</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007)	Molluschi e crostacei interi cotti o precotti. Crostacei crudi interi freschi o surgelati.		
			<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x ≤ 10 <sup>6</sup>	>10 <sup>6</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007)	Molluschi e crostacei sgusciati cotti o precotti. Crostacei crudi sgusciati o code fresche o surgelate.		
E. coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (n=1, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.						Per molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione aggregato costituito da almeno 10 animali.	1	A
			<1 MPN/g	1 MPN/g ≤ x < 10 MPN/g	≥10 MPN/g		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti sgusciati di molluschi cotti.		
			<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009); ANZFA (2001); IFST (1997)	Prodotti a base di molluschi o crostacei.		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x < 10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); Racc.2003/10/CE; IFST(1997)		3	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2009)	Molluschi e crostacei cotti.	3	
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<30 MPN/g		≥30 MPN/g	≥10 <sup>4</sup>	FDA e EPA Safety levels in regulation and guidance (2011)	Molluschi bivalvi processati dopo la raccolta, cozze, ostriche, capperante, freschi o congelati, riportanti in etichetta la dicitura "processati in modo da ridurre <i>Vibrio parahaemolyticus</i> a livelli non rilevabili".		
			<10 MPN/g	10 ≤ x ≤ 10 <sup>2</sup> MPN/g	>10 <sup>2</sup> MPN/g		Racc.2003/10/CE	Molluschi cotti: il criterio raccomandato è un indicatore dell'igiene nella fase di produzione e di manipolazione. Tale criterio ha unicamente funzione orientativa.		
Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (da consumarsi crudo, poco cotto oppure già cotto o ready-to-eat), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.)	Assente			Presente		Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
Biotossine marine	Reg. (CE) 2074/2005, All.3	Vedi valori previsti dal Reg. (CE) 853/2004, Sez.VII, Cap.5						Molluschi bivalvi vivi. Analisi effettuata in base alla valutazione del rischio.	2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per i molluschi bivalvi vivi da consumarsi tal quali. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 s.m.i.	2	
	OM 7/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) OM 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C

### 13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

13.1 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (refrigerate o a temperatura di mantenimento)							- Primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte - Vitello tonnato, pollo in gelatina, salmone in salsa, insalata di riso, insalata di pollo, ...			
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	ISO 4833		<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤ x <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>		ASP E. Brignole (2010); AFSSA (2007); Tiecco (2000); Mossel D.A.A. (1995); Deliberazione n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Decreto Netherlands n. 563/79		1	
<b>E. coli β-glucuronidasi pos.</b>	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>		FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Circ.Reg. 4946/48/766/92	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura.	1	
<b>Enterobacteriaceae</b>	ISO 21528-2		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura.	1	
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	ISO 15213		<10	10 ≤ x ≤10 <sup>2</sup>	>10 <sup>2</sup>		Camera Commercio Torino (2008)	Per preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca.	1	A
<b>Clostridium perfringens</b>	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2009); Camera Commercio Torino (2008); AFSSA (2007)	Per preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca.	3	
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Tiecco (2000); Mossel (1995); Deliberazione n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Decreto Netherlands n. 563/79	Limite di non accettabilità >10 <sup>2</sup> ufc/g per <i>S. aureus</i> .	3	
<b>Bacillus cereus presunto</b>	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); Tiecco (2000); Mossel (1995); Decreto Netherlands n. 563/79	Criterio da utilizzare unicamente per i prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (semola, riso, pasta, patate, ...) e verdure cotte.	3	
<b>Listeria monocytogenes</b>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<b>Salmonella spp.</b>	ISO 6579	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Circ. Reg. 4946/48/766/92.	2	
<b>Campylobacter spp. termofili</b>	ISO 10272-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<b>Yersinia enterocolitica presunta patogena</b>	ISO 10273	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<b>Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)</b>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RLPOMIZAO1.002	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	ISO TS 21872-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o (+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); NSW Food Authority (2008); ANZFA (2001)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp.	2	
	MPN-FDA method		<10 <sup>2</sup> MPN/g	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup>	WQA (2011); ANZFA (2001)	Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.		

<b>Vibrio cholerae</b>	ISO TS 21872-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2
<b>Virus epatite A</b>		<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di infezione alimentare. Per preparazioni a base di prodotti della pesca.	2
<b>Istamina</b>	HPLC*	<b>m=100 mg/Kg,</b> <b>M=200 mg/Kg</b> (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.			Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g			Preparazioni contenenti prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).	2
		<b>m=200 mg/Kg,</b> <b>M=400 mg/Kg</b> (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.					Preparazioni contenenti prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).		

13.2 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesto, pasta al pesto, ...</li> <li>- Insalate miste, caprese, ....</li> <li>- Sandwiches, tramezzini, ...</li> </ul>			
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤ x <10 <sup>7</sup>	≥10 <sup>7</sup>		ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); Zavanella M. (2008); AFSSA (2007); Mossel D.A.A. (1995)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.	1	
			≤10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup> ≤ x <10 <sup>8</sup>	≥10 <sup>8</sup>		PRISA Piemonte(2012)	Panini farciti. Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.		
E. coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<5x10	5x10 ≤ x <5x10 <sup>2</sup>	≥5x10 <sup>2</sup>		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata.	1	
			<5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup> ≤ x ≤5x10 <sup>3</sup>	>5x10 <sup>3</sup>		FCD (2009)	Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne.		
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>		FCD (2009)	Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)	Escluse preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. panini farciti).	1	A
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>			Per preparazioni contenenti prodotti carni, della pesca e semiconserve.	1	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2001)	Per preparazioni contenenti prodotti carni e della pesca.	3	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>		FCD (2009); Mossel D.A.A. (1995)		3	
			<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤ x <10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo.		
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x ≤10 <sup>3</sup>	>10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); Mossel D.A.A. (1995)	Criterio da utilizzare unicamente per i prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (semola, riso, pasta, patate, ...) e di verdure cotte.	3	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella spp.	2	
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Yersinia spp.	2	
Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EUR (POMZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di E. coli VTEC.	2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Campylobacter spp.	2	
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o (+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); NSW Food Authority (2008)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio preparazioni contenenti prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Vibrio spp. Il livello potenziale di pericolo di V. parahaemolyticus dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<10 <sup>2</sup> MPN/g	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup> MPN/g	≥10 <sup>4</sup>	WQA (2011); ANZFA (2001)			

<b>Vibrio cholerae</b>	ISO TS 21872-1	<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio preparazioni contenenti prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	
<b>Virus epatite A</b>		<b>Assente in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di infezione alimentare. Per preparazioni contenenti prodotti della pesca.	2	
<b>Istamina</b>	HPLC*	<b>m=100 mg/Kg,</b> <b>M=200 mg/Kg</b> (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.			Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g			Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae).	2	
		<b>m=200 mg/Kg,</b> <b>M=400 mg/Kg</b> (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.					Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae).			

## 14. CONSERVE E SEMICONSERVE

14.1 CONSERVE		Conserven vegetali, carnee, ittiche (tonno sott'olio, ...)							AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE			
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
pH	MFHPB - 03		<4.5						Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di <i>Cl. botulinum</i> viene inibita*. La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita di clostridi produttori di tossine botuliniche.		
A <sub>w</sub>	ISO 21807		<0.93								
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Assenti in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti				Presenti		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e di valori di pH e A <sub>w</sub> compatibili con la crescita di clostridi produttori di tossine botuliniche e relativa produzione di tossine.	2	A
Tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Non rilevabili in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Non rilevabili				Rilevabili			2	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>					1	B
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e in prodotti contenenti carne o prodotti della pesca.	3		
Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	/		Negativa		Positiva		Istituto Superiore di Sanità		L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale (Istituto Superiore di Sanità).	1	
Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	/		Negativa		Positiva					1	
Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	/		Negativa		Positiva					1	
Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	/		Negativa		Positiva			1			

- il rilievo di un pH superiore a 4,5 e con A<sub>w</sub> superiore a 0,93 indipendentemente dalla presenza di anaerobi solfito riduttori, indica un prodotto a rischio. In tal caso, secondo il principio di precauzione, si dovrà bloccare la commercializzazione di tutte le partite del prodotto Per la liberalizzazione delle altre partite l'OSA dovrà garantire mediante analisi in autocontrollo (almeno verifica pH) la loro conformità.
- il rilievo di un pH inferiore a 4,5 ma con A<sub>w</sub> superiore a 0,93, indipendentemente dalla presenza di anaerobi, prevederà una valutazione della gestione del rischio per riportare in linea il valore di A<sub>w</sub>, essendo comunque in questo caso il pH sufficiente per impedire la tossinogenesi da parte di una eventuale spora;
- il rilievo di un pH superiore a 4,5 ma con A<sub>w</sub> inferiore a 0,93, indipendentemente dalla presenza di anaerobi, prevederà una valutazione della gestione del rischio per riportare in linea il valore di pH, essendo comunque in questo caso l' A<sub>w</sub> sufficiente per impedire la tossinogenesi da parte di una eventuale spora.

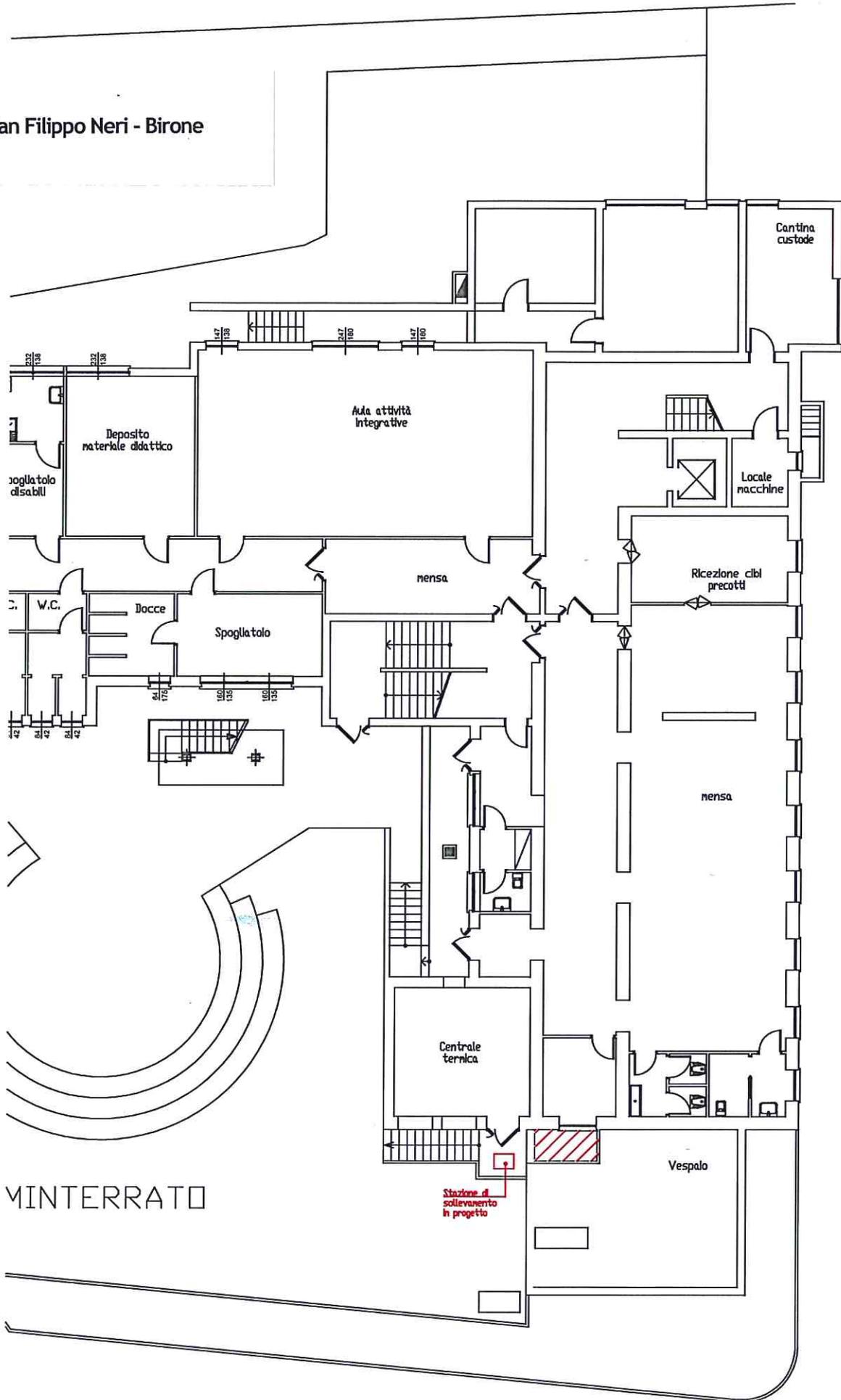
14.2 SEMICONSERVE – R.E.P.F.E.D.		- Semiconserven vegetali e di carne: Pesto, Crauti, cetrioli, olive,... in salamoia refrigerati, ...Foie gras, patè, ... Sughì, salse, minestre di verdura pronte da banco frigo; - REPFED (refrigerated processed foods of extended durability – Prodotti refrigerati con allungamento dei tempi di conservazione): pasta fresca, dessert refrigerati, piatti pronti refrigerati.							AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO <sup>#</sup>	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE		
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>				1	A
Muffe	NFV08-059		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>		Gelosa (1998)		1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤ x <10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup> e SET(+)			3	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup> e CCE(+)		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e in prodotti contenenti carne o prodotti della pesca.	3	
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Assenti in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti				Presenti	Nei REPFED di routine. Nelle semiconserven solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e di valori di pH e A <sub>w</sub> compatibili con la crescita di <i>Cl. botulinum</i> e relativa produzione di tossine.	2	B
Tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	<b>Non rilevabili in 25 g</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Non rilevabili				Rilevabili		2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	<b>Assente in 25 g*</b> oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Prodotti pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. in circostanze normali).	2	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	<b>Assente</b> (n=5, c=0) L.283/1962, art.5, C.P. art. 444	Assente				Presente		2	

**INTERPRETAZIONE DELLE TABELLE**

<b>PARAMETRI</b>	Nome del microrganismo o del gruppo di microrganismi in base al metodo di ricerca e/o conteggio.
<b>METODO</b>	Viene indicato il metodo analitico di riferimento internazionale più comunemente utilizzato per la ricerca e/o la conta del parametro in questione. Può essere sostituito con metodi di analisi alternativi a condizione che vengano validati in base al metodo di riferimento, secondo un protocollo conforme alla norma EN/ISO 16140 o ad altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale o dalla legislazione nazionale, e che siano rispondenti ai criteri stabiliti all'allegato III del Reg. CE 882/2004. Ai sensi del Reg. CE 882/2004, capo III, articolo 11, i metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali devono essere conformi alle pertinenti norme comunitarie (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) ed accreditate ai sensi della Norma EN ISO/IEC 17025. [*]: Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice ( <i>Pleuronectes platessa</i> ) and whiting ( <i>Merlangus merlangus</i> . J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.
<b>NORMA DI RIFERIMENTO</b>	Vengono indicati i limiti di legge cogenti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale di riferimento. [*]: Qualora non indicate, le pesate sono mutate dai metodi (ISO, AFNOR, ecc.) indicati nelle tabelle o dalla normativa comunitaria. L'espressione dei valori "m" e "M" è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza. Nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria, occorre considerare come valore di riferimento "M".
<b>VALORI GUIDA CONSIGLIATI</b>	Vengono indicati i valori guida consigliati al fine di fornire un criterio di valutazione uniforme su una serie di parametri microbiologici, disciplinati solo in parte dalla normativa cogente. Nella loro valutazione occorre sempre tenere conto del tipo di alimento analizzato, delle condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore, delle informazioni riportate sull'etichetta, della possibile distribuzione del microrganismo e dell'incertezza del metodo analitico. Questo secondo quanto previsto dall'art 14 del Reg. CE 178/2002 e riferendosi anche alla Legge 283/62 art. 5, lettera c) e d). I risultati delle analisi microbiologiche vengono classificati in <u>quattro categorie di qualità microbiologica</u> ( <b>soddisfacente, accettabile, non soddisfacente e potenzialmente dannoso</b> ) a cui corrispondono specifiche azioni da adottare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004 (vedi "Azioni correttive"). <b>Potenzialmente dannoso:</b> Per i microrganismi patogeni ed i microrganismi potenzialmente dannosi in relazione alla dose e/o al ceppo (es. <i>Bacillus cereus</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, ...) viene indicato il livello di contaminazione oltre il quale il microrganismo potrebbe diventare "dannoso" per la salute umana, ai sensi dell'art.14 del Reg. CE 178/2002. <b>CCE (+):</b> ceppo positivo di <i>Cl. perfringens</i> per geni codificanti l'enterotossina; <b>SET(+):</b> presenza di enterotossina stafilococcica nell'alimento; <b>STO (+):</b> ceppo positivo di <i>Vibrio cholerae</i> per i fattori di patogenicità O1-ST (heat-stable enterotoxin gene); <b>TDH e/o TRH (+):</b> ceppo positivo di <i>Vibrio parahaemolyticus</i> per i fattori di patogenicità TDH (thermostable direct hemolysin) e TRH (tdh-related-hemolysin); <b>C(+):</b> presenza di cereulide (tossina emetica prodotta da <i>B. cereus</i> ) nell'alimento. <b>Riferimenti:</b> I limiti di accettabilità microbiologica sono stati elaborati dal Ce.I.R.S.A. attraverso la consultazione della normativa in materia, della letteratura scientifica, dei dati storici pregressi dei laboratori di controllo ufficiale e delle linee guida di organizzazioni internazionali accreditate.
<b>NOTE</b>	Informazioni di approfondimento e per la corretta applicazione e interpretazione del valore.
<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	Vengono indicate le azioni correttive da applicare in caso di superamento dei limiti microbiologici relativi sia agli indicatori di igiene del processo che agli indici di sicurezza alimentare (vedi Cap.7 "Azioni correttive").
<b>CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	<b>A:</b> Durante o alla fine del processo di produzione oppure (solo se l'AC lo ritiene opportuno) durante il periodo di conservabilità dell'alimento. <b>B:</b> Alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. <b>C:</b> Prodotto finito (sfuso o preconfezionato) pronto per la vendita presso gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento. I criteri di igiene del processo indicati dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. non sono applicabili nella fase di commercializzazione, ad esclusione dei prodotti confezionati, stabili nel tempo e per i quali non sono richieste particolari modalità di conservazione. Pertanto, per la maggior parte degli alimenti, il controllo ufficiale dovrebbe fare riferimento solo ai criteri di sicurezza alimentare.



Scuola San Filippo Neri - Birone





## COMMITTENTE



Piazzale Aldo Moro, 1  
20833 Giussano (MB)

## DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZE

Ai sensi dell'Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

## OGGETTO DEL SERVIZIO

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE  
SCUOLE DEI COMUNI DI GIUSSANO (MB) E MARIANO COMENSE (CO) E ALTRE  
UTENZE

PERIODO: 1 GENNAIO 2017 - 31 AGOSTO 2021

## APPALTATORE

---

<b>1</b>	<b>PREMESSA .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>DATI GENERALI IDENTIFICATIVI .....</b>	<b>3</b>
2.1	Dati generali di Committente e Appaltatore	3
2.2	Dati generali del luogo di lavoro	3
2.3	Descrizione sintetica delle attività svolte	6
2.4	Identificazione dell'organigramma funzionale	8
2.5	COMMITTENTE	8
2.6	APPALTATORE	8
<b>3</b>	<b>PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008 .....</b>	<b>9</b>
3.1	Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori	9
<b>4</b>	<b>ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE .....</b>	<b>11</b>
4.1	Elenco dei rischi presenti	11
4.2	Misure di prevenzione e protezione	11
<b>5</b>	<b>INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI .....</b>	<b>12</b>
5.1	Matrice del rischio	12
5.2	Valutazione delle attività contemporanee o successive	13
<b>6</b>	<b>QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA.....</b>	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE.....</b>	<b>17</b>
<b>8</b>	<b>DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI .....</b>	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>NOTE FINALI .....</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>FIRME .....</b>	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>20</b>

## 1 PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- a) *cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
- b) *coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.*

Per adempiere a tali prescrizioni, Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

**Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.**

## 2 DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

### 2.1 Dati generali di Committente e Appaltatore

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente:

Ragione Sociale	COMUNE DI GIUSSANO	APPALTATORE
Indirizzo:	Piazzale Aldo Moro, 1	
Cap:	20833	
Comune:	Giussano	
Prov.	MB	
Telefono:	0362/358240/283	
Fax:	0362/358290	
e-mail	<a href="mailto:stabilieverde@comune.giussano.mb.it">stabilieverde@comune.giussano.mb.it</a>	
C.F	01063800153	
P.IVA	00703060962	

### 2.2 Dati generali del luogo di lavoro

L'appalto si svolgerà all'interno dei seguenti plessi

Comune di Giussano:

1. scuola dell'infanzia statale "Piccole Tracce" compresa la sezione che si attiva nel periodo estivo;
2. scuole primarie "G. Piola" (Giussano capoluogo), "San Filippo Neri" (Frazione Birone), "A. Negri" (Frazione Paina), "Don R. Beretta" (Frazione Robbiano);
3. scuola secondaria di primo grado "A. da Giussano" (Giussano capoluogo);
4. dagli anziani e disabili che usufruiscono di pasti a domicilio

Comune di Mariano Comense:

1. scuole dell'infanzia statali "Montessori", "Garibaldi" e di Via Parini;
2. scuole primarie "IV Novembre", "Del Curto" e "Don Milani";

Si rimanda al Capitolato ove sono specificate nel dettaglio tutte le attività che l'appaltatore dovrà svolgere

Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 elenchiamo di seguito le figure individuate:

RAGIONE SOCIALE	Comune di GIUSSANO	APPALTATORE
<b>DATORE DI LAVORO</b>		
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Ballatore Filippo Valentino</b>	
<b>QUALIFICA</b>	Dirigente del Servizio Affari Generali e Contratti	
<b>TELEFONO</b>	0362.3581	
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Casati Marco Raffaele</b>	
<b>QUALIFICA</b>	Dirigente Settore Economico Finanziario e Servizi alla Persona - Vice Segretario Generale	
<b>TELEFONO</b>	0362.3581	
<b>NOMINATIVO</b>	<b>De Vita Martino</b>	
<b>QUALIFICA</b>	Dirigente Settore Sicurezza del Territorio e dei Cittadini	
<b>TELEFONO</b>	0362.3581	
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Mantegazza Ambrogio</b>	
<b>QUALIFICA</b>	Dirigente Settore Lavori Pubblici - Patrimonio - Informatica	
<b>TELEFONO</b>	0362.3581	
<b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>		
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Ing. David D'ambrosio</b>	
<b>QUALIFICA</b>	RSPP	
<b>TELEFONO</b>	031539022	
<b>RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA</b>		
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Gianluca Papasodaro</b>	
<b>QUALIFICA</b>	-	
<b>TELEFONO</b>	0362.3581	
<b>MEDICO COMPETENTE</b>		
<b>NOMINATIVO</b>	<b>Dott. Paolo Morandi</b>	
<b>SPECIALIZZAZIONE</b>	Medicina del Lavoro	
<b>INDIRIZZO</b>	-	
<b>TELEFONO</b>	-	

<b>ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE</b>		
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>A.S.L. Provincia di Monza Brianza Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro</b>	
<b>INDIRIZZO</b>	Via Elvezia, 2 – 20900 Monza	
<b>TELEFONO</b>	039/23841	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Direzione Provinciale del Lavoro</b>	
<b>INDIRIZZO</b>	Via Passerini, 5 Monza	
<b>TELEFONO</b>	039/9896111	

### 2.3 Descrizione sintetica delle attività svolte

Vengono di seguito descritte, brevemente, le attività svolte dalla Committenza e dall'Appaltatore/Prestatore d'Opera

**Si rimanda comunque al capitolato tecnico d'appalto, allegato, per la specifica di tutte le attività.**

APPALTATORE	
1)	La produzione dei pasti in legume fresco-caldo per tutte le utenze, incluse quelle con dieta speciale (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, presso il centro cottura di via Massimo d'Azeglio a Giussano;
2)	Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume misto in multirazione dal Centro Cottura del Committente, la consegna dei pasti presso i locali di consumo (refettori scolastici e Centri Estivi se attivati), la somministrazione agli utenti delle;
3)	Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume fresco-caldo in contenitori individuali monoporzione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio, dal Centro Cottura del Committente al domicilio degli utenti;
4)	La fornitura dei condimenti (olio extravergine di oliva, aceto, sale, limoni freschi) da utilizzare nei refettori ;
5)	La fornitura di merende (prodotti da forno confezionati singolarmente, budini UHT, succhi di frutta in tetrabrik da 200 ml) per le scuole dell'infanzia e i centri estivi (se attivati);
6)	La fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso per le utenze scolastiche; di tovaglioli e posate monouso per i pasti a domicilio; di materiale monouso (stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli) per i centri estivi (se attivati);
7)	Il lavaggio delle stoviglie o la fornitura di materiale a perdere;
8)	La sostituzione di tutti i piatti e bicchieri in melamina ora presenti;
9)	La fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette, oliere e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione);
10)	L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici e lo sbarazzo alla fine della somministrazione dei pasti;
11)	La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche e dei centri estivi (se attivati);
12)	Il ritiro e la successiva sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
13)	la fornitura di prodotti detergenti, disinfettanti, disincrostanti, e di tutto il materiale e attrezzature necessari a un efficace e efficiente sanificazione di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
14)	l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);
15)	l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura, dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, infissi e zanzariere, nonché delle aree esterne di pertinenza;
16)	l'esecuzione di interventi di lotta agli infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione) del centro cottura, dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza quali dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata ed i relativi report, in copia, dovranno essere inviati al Committente;
17)	la fornitura di lavastoviglie, cappa, e l'esecuzione di opere di adeguamento in modo da permettere il lavaggio delle stoviglie, posate, bicchieri, gastronomia nelle scuole primarie "Don Beretta" di Robbiano, "Ada Negri" di Paina e "San Filippo Neri" di Birone;
18)	la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature del Centro Produzione Pasti;
19)	la manutenzione ordinaria di attrezzature e arredi dei centri di ristorazione comprese eventuali sostituzioni e/o integrazioni che si rendano necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio;
20)	La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
21)	la gestione informatizzata delle prenotazioni giornaliere del servizio di ristorazione scolastica;
22)	la gestione informatizzata della riscossione dei corrispettivi dovuti dalle famiglie degli alunni, come dettagliato all'art. 8, compresi i rapporti contrattuali con i punti accreditati per i pagamenti;
23)	la predisposizione e stampa per tutti gli utenti del servizio della Carta del Servizio, con le modalità da concordare con il Referente comunale del servizio;
24)	La predisposizione e stampa del menù estivo e invernale per gli utenti della ristorazione scolastica, dei pasti a domicilio (menù diete normali, menù personalizzati, menù speciali).

**COMUNE DI GIUSSANO / MARIANO COMENSE**

Per la committenza, vi sarà possibile presenza di dipendenti, durante le lavorazioni oggetto del presente appalto.

Inoltre presso le scuole ed istituti di Giussano e Mariano Comense vi sarà la presenza di docenti, personale ATA ed alunni;

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (pubblico/utenti) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti. Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dell'organigramma comunale.

## 2.4 Identificazione dell'organigramma funzionale

## 2.5 COMMITTENTE

È prevista la presenza di lavoratori dipendenti dalla Committenza che, alla data di revisione del presente documento, possano trovarsi ad operare o svolgere sopralluoghi per il controllo del servizio nei suddetti luoghi.

## 2.6 APPALTATORE

N°	DIPENDENTE	QUALIFICA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

**CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:**

<b>Committente</b>	<b>COMUNE DI GIUSSANO</b>
<b>Appaltatore/ prestatore d'opera</b>	

**AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI LAVORI:**

<b>Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto</b>	<b>APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI GIUSSANO (MB) E MARIANO COMENSE (CO) E ALTRE UTENZE</b> <b>PERIODO: 1 GENNAIO 2017 - 31 AGOSTO 2021</b>
<b>Ammontare Appalto</b>	<b>€ 7.772.998,5 (IVA esclusa)</b> (€ 4,50 a pasto x 1.727.333 (Mariano n. 926.333 + Giusano n.801.000))
<b>Oneri della Sicurezza</b>	<b>€ 17.273,33 (IVA esclusa)</b>
<b>Incidenza Oneri Sicurezza su pasto</b>	€ 17.273,33 / 1.727.333 n. pasti = 0,01 €
<b>Totale Appalto Importo - Oneri sicurezza</b>	<b>(€ 7.772.998,5 - € 17.273,33 ) = € 7.755.725,17</b>

**SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

**3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori**

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. cita:

*1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:*

*a) verifica,[...], l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.*

[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

**1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;**

**2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (vedi fac simile allegato);**

Comunque **a favore di sicurezza**, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. Documento di Valutazione dei rischi di cui all'art 17, comma 1, lettera a) o procedure standardizzate di cui all'art 29, comma 5, del D.Lgs. 81/2008;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 (vedi fac simile allegato);
4. Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL (vedi fac simile allegato);

Precisazioni:

1. L'impresa, prima dell'avvio delle attività, comunicherà l'elenco del personale autorizzato ad entrare in Azienda (tale elenco dovrà essere regolarmente aggiornato) e segnalerà immediatamente l'impiego in Azienda di nuovo personale;
2. Ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
3. Per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

*b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.*

## 4 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

### 4.1 Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Caduta di materiale dall'alto;
3. Scivolamenti, cadute a livello;
4. Possibili interferenze con personale non addetto.

### 4.2 Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio;
2. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
3. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO**: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
4. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO**: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

## 5 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI

### 5.1 Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

<b>MATRICE DEL RISCHIO</b> righe: danno nell'evento colonne: probabilità dell'evento	<b>(D)</b>	<b>(P)</b>		
		1.1	1.2	1.3
		2.1	2.2	2.3
		3.1	3.2	3.3

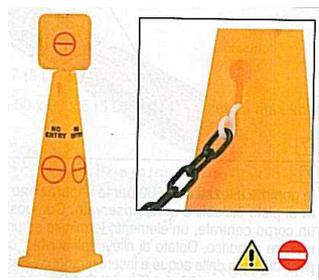
<b>RISCHIO RILEVATO</b>	3.3:	<b>A</b>	Danno elevato	Probabilità elevata
	3.2:		Danno elevato	Probabilità media
	2.3:		Danno medio	Probabilità elevata
	3.1:	<b>M</b>	Danno elevato	Probabilità bassa
	2.2:		Danno medio	Probabilità media
	1.3:		Danno basso	Probabilità elevata
	2.1:	<b>B</b>	Danno medio	Probabilità bassa
	1.2:		Danno basso	Probabilità media
	1.1:		Danno basso	Probabilità bassa

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO, corrisponderà un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

## 5.2 Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificassero condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti e/o alunni, docenti o ATA delle scuole di **GIUSSANO** e **MARIANO COMENSE** e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	<p>Posizionare idonea segnaletica di sicurezza.</p>  <p>Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;</p> 	B (2.1)
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	<p>Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica</p> <p>In caso di sversamento di prodotti chimici utilizzare idonei assorbitori</p> 	
Trasporto materiale	Accesso alle aree parcheggio con mezzi di trasporto;	Incidenti con veicoli circolanti;  Investimenti	<p>Durante le manovre di ingresso e uscita dalle aree di parcheggio adiacenti agli edifici di proprietà comunale, mantenere una velocità moderata e porre la massima attenzione all'eventuale presenza di dipendenti e/o pubblico.</p>	M (2.2)

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
<b>Movimentazione manuale dei carichi</b>	Spostamento di materiali all'interno delle aree di lavoro frequentate dai dipendenti comunali, da pubblico o da altre imprese.	Urti, impatti  Caduta di materiale  Deposito di materiale in aree non idonee  Difficoltà in caso di evacuazione d'emergenza	Eseguire le operazioni di movimentazione verificando che non vi sia presenza di dipendenti o altro personale (pubblico, altre imprese). Evitare depositi di materiali in prossimità delle vie di circolazione interne, occludendo i passaggi o rendendoli pericolosi. In caso di posizionamento del materiale, verificare la stabilità dei depositi stessi, onde evitare possibili cadute di materiali. Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;  	<b>B (2.1)</b>
<b>Derattizzazione</b>	Posizionamento di esche presso i locali di mense e refettori	Contatto / ingestione da parte degli utenti più piccoli	Posizionare le esche in luoghi sicuri, lontano dal possibile contatto con i frequentatori della mensa. Segnalare la presenza delle esche con idonea cartellonistica di sicurezza  	<b>M (2.2)</b>

## 6 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

**5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso.. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.**

Vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza delle attività svolte dalla stazione appaltante per il servizio di refezione scolastica

Descrizione	UM	Costo Unitario	Quantità	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare" da utilizzare per vietare l'accesso nelle zone ove viene effettuata la pulizia delle stoviglie (3 plessi)	cad	€ 36,00	6,00	€ 216,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt. (di collegamento tra le torrette di avviso Vietato Entrare)	cad	€ 5,00	3,00	€ 15,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	€ 2,00	6,00	€ 12,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato (4 per plesso scolastico)	cad	€ 15,00	48,00	€ 720,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta", da applicare su entrambe le facce del cartello	cad	€ 2,00	96,00	€ 192,00
Delimitazione mediante segnalazione con nastro bianco/rosso (n. 1 rotolo da 200 mt. per plesso)	cad	€ 8,00	24,00	€ 192,00
Cono in polietilene bianco rosso da utilizzare per la delimitazione degli spazi di manovra esterni o per delimitare delle zone esterne per carico scarico mezzi (n. 5 coni per plesso scolastico)	cad	€ 6,00	72,00	€ 432,00
Assorbitore in caso di sversamenti chimici nei locali ove vengono utilizzate lavastoviglie (3 plessi)	cad.	€ 360,00	12,00	€ 4.320,00
Riunioni di coordinamento tra l'appaltatore e il Datore di lavoro dei vari plessi scolastici o comune, per specifiche procedure di sicurezza da seguire, gestione intreferenze, illustrazione del piano di emergenza scolastico, illustrazione delle squadre di emergenza, visione layout sicurezza.(n. 1 riunione annuale per plesso all'inizio dell'anno scolastico)	cad.	€ 186,24	60,00	€ 11.174,33
<b>TOTALE</b>				<b>€ 17.273,33</b>

## **7 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE**

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell' appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
  - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
  - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

## 8 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- L'appaltatore dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove gli interventi verranno attuati

### DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

- Il committente comune di **GIUSSANO** e l'appaltatore, con il presente atto

### DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

- a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

- L'appaltatore, in relazione ai lavori da eseguirsi presso gli Asili nido sopraelencati a partire dalla data 01/09/2016 fino alla data 31/07/2019

### ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

- L'appaltatore

### DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi ai siti di proprietà comunale oggetti dell'appalto;
- 2) elenco dei rischi presenti presso i siti di proprietà comunale oggetti dell'appalto
- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- 6) dichiarazioni e attestazioni;
- 7) allegati

## 9 NOTE FINALI

Il presente documento:

- è composto da n. 19 pagine esclusi gli allegati;
- è stato elaborato dall'Amministrazione/Ente Committente.

## 10 FIRME

**IL DATORE DI LAVORO  
PER IL COMMITTENTE**

\_\_\_\_\_

**IL DATORE DI LAVORO PER L'APPALTATORE /  
PRESTATORE D'OPERA**

\_\_\_\_\_

### INDICE REVISIONI

Rev.	Data	Descrizione
00	04 luglio 2016	Compilazione Iniziale

## 11 ALLEGATI

- Capitolato tecnico d'appalto;
- Certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale;
- Documento di Valutazione dei Rischi o procedure standardizzate;
- DURC;
- Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008;
- Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL.

# **CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO**

# **VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO**

## VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data \_\_\_\_\_, antecedente l'inizio dei lavori d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig. \_\_\_\_\_ dell'Amministrazione Comunale di **GIUSSANO**

a cui hanno partecipato:

A) per la società \_\_\_\_\_, i Sigg.ri

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

B) per il Comune di **GIUSSANO**, i Sigg.ri

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle opere oggetto dell'appalto

---

### **Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.**

Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare le opere secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.
- 2) .....
- 3) .....

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

.....  
.....  
.....  
.....

**Fac simile di**

**“Autocertificazione del possesso dei requisiti di  
idoneità tecnico professionale”**

## AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE

Io sottoscritt..... nat..... a..... il..... residente a..... pov. (.....) in via ..... n. .... in qualità di legale rappresentante della Ditta/società..... ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, nonché dell'art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

### DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità: di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;

# **“Documento di Valutazione dei Rischi”**

**Fac simile di**

**“Dichiarazione di non essere oggetto di  
provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui  
all’art. 14 del D.Lgs. 81/2008**

Fac simile da redigere su carta intestata

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ in qualità di titolare di titolare dell'Impresa \_\_\_\_\_ con sede in  
\_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 81/08.

In fede

\_\_\_\_\_

**Fac simile di**

**“Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per  
qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei  
lavoratori effettuate all’INPS e all’INAIL”**

**DICHIARAZIONE dell'ORGANICO MEDIO ANNUO**

Appaltatore: .....

Sede: .....

Documento compilato da: ..... in qualità di datore di .....  
 recapito tel. diretto .....

---

Appalto: .....

Località: .....

Durata presunta dei lavori: .....

Importo presunto dei lavori: .....

Numero addetti					
<input type="checkbox"/> azienda fino a 15 addetti			<input type="checkbox"/> azienda oltre 15 addetti		
quadri			quadri		
dirigenti			dirigenti		
impiegati			impiegati		
operai			operai		
qualificati _____	specializzati _____	comuni _____	qualificati	specializzati	comuni _____

Organico	
Organico medio annuo n..... (indicare per l'anno solare precedente a quello dell'inizio dei lavori)	Organico medio previsto per il cantiere in oggetto n. ....

Contratto collettivo nazionale applicato	
C.C.N.L. applicato	<input type="checkbox"/> EDILIZIA INDUSTRIA
	<input type="checkbox"/> EDILIZIA COOPERATIVE
	<input type="checkbox"/> EDILIZIA ARTIGIANI
	<input type="checkbox"/> EDILIZIA PICC. INDUSTRIA
	<input type="checkbox"/> ALTRO

**ALLEGA:** Estremi di denuncia dei lavoratori effettuati all'INPS e all'INAIL.

luogo e data

.....li, .....

L'appaltatore

.....