

DOCUMENTO 5 – Tomo B

ALLEGATI AL DISCIPLINARE DI GESTIONE DEI SERVIZI

INDICE DEL DOCUMENTO

PREMESSE	3
ALLEGATO N° 1 – PRELIMINARI INDICAZIONI SU ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI	3
SERVIZIO MENSA DIPENDENTI E RISTORAZIONE DEGENTI	26
ALLEGATO N° 1 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	26
ALLEGATO N° 2 - NORME RELATIVE ALLA STRUTTURA E ALLA COMPOSIZIONE DEI PASTI	152
ALLEGATO N° 3 - MENÙ PER DEGENTI IN DIFFERENZA ALBERGHIERA/SOLVENTI	220
ALLEGATO N° 4 - NORME PER LE ATTIVITÀ DI PULIZIA NEI LOCALI ADIBITI ALLA RISTORAZIONE	222
ALLEGATO N° 5 - DOTAZIONE MINIMA DI STOVIGLIE PER PAZIENTE	241
ALLEGATO N° 6 - DOTAZIONE MINIMA DI STOVIGLIE PER PAZIENTE SOLVENTE	242
SERVIZIO DI LAVANDERIA, NOLEGGIO BIANCHERIA, MOVIMENTAZIONE, RACCOLTA, DISINFEZIONE E CONSEGNA	243
ALLEGATO N° 1 - DOTAZIONE MINIMA PER POSTO LETTO PER I REPARTI DELLE STRUTTURE DELLA CITTÀ DELLA SALUTE	243
ALLEGATO N° 2 - TIPOLOGIA DELLA BIANCHERIA PIANA CONFEZIONATA, COPERTE E ACCESSORI	245
ALLEGATO N° 3 - ELENCO E NR DEL PERSONALE DESTINATARIO DELLA DIVISA, DOTAZIONE MINIMA, NR DI LAVAGGI/SETTIMANA	247
ALLEGATO N° 4 - TIPOLOGIA DEI TESSUTI DELLE DIVISE	250
SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	252
ALLEGATO 1 – SPECIFICA QUOTIDIANA DELLE PULIZIE PER AREE DI RISCHIO	252
ALLEGATO 2 – SUDDIVISIONE DELLE AREE PER TIPOLOGIA DI RISCHIO	265
ALLEGATO 3 – FREQUENZE MINIME PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ANNUALE DELLE AREE A VERDE, COMPRENSIVO DEL SERVIZIO NEVE – GHIACCIO NELLA NUOVA CITTÀ DELLA SALUTE	266
SERVIZIO DI TRASPORTO AUTOMATIZZATO	268
ALLEGATO 1 – CRONOPROGRAMMA INDICATIVO DEI TRASPORTI PESANTI	268
ALLEGATO 2 – QUADRO SINOTTICO DEI CONFINI DI COMPETENZA	269
ALLEGATO 3 – CRITERI DI RIBALTAMENTO A INT E BESTA DEI SERVIZI DI TRASPORTI AUTOMATIZZATI	270
SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OPERE EDILI E IMPIANTI TECNOLOGICI E DI CONDUZIONE IMPIANTI TECNOLOGICI	271
ALLEGATO 1 - TABELLA FREQUENZA DELLE IMBIANCATURE – VERNICIATURE – RIFACIMENTI STRADALI	271
ALLEGATO 2 – CRITERI DI RIBALTAMENTO A INT E BESTA DEI SERVIZI DI MANUTENZIONE	272

PREMESSE

ALLEGATO N° 1 – Preliminari indicazioni su attrezzature e apparecchiature per l'erogazione dei servizi

1 NORME GENERALI E COLLAUDO

1.1 Norme generali sui materiali, i componenti, i sistemi, l'esecuzione dei lavori

Nell'esecuzione di tutte le lavorazioni, le opere, le forniture ed i componenti, anche relativamente a sistemi e subsistemi di impianti tecnologici oggetto della Concessione, devono essere rispettate tutte le prescrizioni di legge e di regolamento in materia di qualità, provenienza e accettazione dei materiali e componenti nonché, per quanto concerne i requisiti di prestazione e le modalità di esecuzione, tutte le indicazioni contenute o richiamate contrattualmente nei Capitolati Speciali, nelle relazioni tecniche specialistiche e negli elaborati grafici dello Studio di Fattibilità oggetto della Concessione.

Tutti i materiali debbono essere della migliore qualità esistente in commercio, di prima qualità, di prima scelta e in produzione.

1.2 Verifiche e prove preliminari

Quanto segue è da intendersi quale indicazione nell'ottica della migliore fornitura dei Servizi. Le attrezzature indicate a continuazione sono riportate a titolo esemplificativo nella medesima ottica. Alle attrezzature definitive che verranno fornite dal Concessionario si applicheranno le procedure di verifica e accettazione, collaudo e messa in funzione indicate nella documentazione di gara e nella normativa vigente in materia di collaudo.

Con il termine "verifiche e prove preliminari" s'indicano tutte quelle operazioni atte ad assicurare il perfetto funzionamento dell'impianto, comprese le prove di funzionamento di tutte le attrezzature nelle condizioni previste, ecc.

Sarà onere del Concessionario procurare le attrezzature ed i dispositivi di prova da utilizzarsi per prove e verifiche, corredati, se necessario, dei certificati di taratura redatti da un Istituto legalmente riconosciuto attestanti la classe di precisione dello strumento.

Le verifiche saranno eseguite in contraddittorio con la Direzione Lavori e verbalizzate. I risultati delle prove saranno inoltre riportati succintamente nel verbale di collaudo.

1.3 Collaudo

Il favorevole collaudo costituirà soltanto la prova della generica buona esecuzione o del generico funzionamento e non quella del raggiungimento delle garanzie prescritte dal Disciplinare, né della perfetta esecuzione e/o del regolare ed ineccepibile funzionamento.

2. PRESCRIZIONI TECNICHE COSTRUTTIVE PER LE ATTREZZATURE

2.1 Generalità

Sono di seguito elencate le specifiche tecniche delle attrezzature indicativamente previste per una corretta gestione del Servizio, fornite, installate e gestite a onere e cura del Concessionario.

2.2 Provvedimenti contro la trasmissione di vibrazioni

Allo scopo di evitare i problemi connessi alla presenza di un impianto, quali logoramento delle macchine e delle strutture soggette a vibrazioni e generazione di rumore è necessario sopprimere o almeno drasticamente ridurre le vibrazioni generate dalle macchine rotanti (turbine, ecc.) presenti nell'impianto.

Le apparecchiature devono pertanto essere montate su basamenti, telai o solai in c.a. isolate dal pavimento a mezzo di dispositivi antivibranti a molla.

Gli ammortizzatori a molla devono avere un cuscinetto inferiore in neoprene o in gomma.

Le apparecchiature meccaniche devono essere fissate su un basamento pesante in modo che la sua inerzia possa limitare l'ampiezza delle vibrazioni.

Fra basamento e struttura portante deve essere interposto un materassino resiliente o dei supporti elastici.

2.3 Misure antiacustiche

Le attrezzature devono essere concepite e realizzate in modo da non generare negli ambienti occupati e nell'ambiente esterno livelli sonori inaccettabili.

Il funzionamento non deve comportare incrementi superiori a 3 dB(A) rispetto al rumore di fondo, negli ambienti normalmente abitati.

In linea generale, pertanto, si può operare come segue:

Le apparecchiature devono essere di ottima qualità, con adeguato isolamento acustico per bassa frequenza e le case fornitrici dovranno fornire dettagliate caratteristiche acustiche, da cui sia possibile eseguire un accurato studio.

Quando necessario, devono essere previsti adeguati silenziatori o altri dispositivi.

Nel caso in cui il rumore trasmesso dagli impianti ai locali occupati o all'esterno superi i valori prescritti, devono essere presi adeguati provvedimenti per rientrare nei limiti.

3. PRESTAZIONI RICHIESTE

3.1 Cucina – Mensa

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione delle opere edili e impiantistiche, nonché alla fornitura, installazione e gestione di tutte le attrezzature ed apparecchiature occorrenti nella Cucina e nella Mensa e nelle zone di servizio connesse ad esse (spogliatoi, wc ecc), in conformità alle condizioni indicate nel Contratto e nel Capitolato relativo alla gestione del Servizio di Mensa e Ristorazione, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali vigenti sulla sicurezza, sui marchi di qualità e sul comfort dell'utente e dell'operatore, al fine di una puntuale erogazione del servizio di mensa dipendenti e ristorazione degenti come descritto nel Capitolato medesimo.

Tutte le attrezzature da installare dovranno essere della migliore qualità, ben lavorate e corrispondere perfettamente al servizio cui sono destinate. In particolare si consiglia l'impiego, il più ampio possibile, dell'acciaio inox, non solo nelle attrezzature di cucina self-service, ma anche nell'arredamento (ad esempio: cappe, carrelli, scaffalature, tavoli, ceppi, controsoffitto aspirante, ecc), con esclusione comunque dell'uso di materiale legnoso.

Qualora il Concedente dovesse rifiutare gli apparecchi, ancorché messi in opera, perché essa, a suo giudizio insindacabile, li ritenga per qualità, lavorazione o funzionamento non adatti alla perfetta riuscita degli impianti e quindi non accettabili in relazione alle prescrizioni di progetto e agli ordinativi di fornitura, il Concessionario a sua cura e spese deve sostituirli con altri che soddisfino alle condizioni prescritte.

CUCINA

I locali destinati a cucina, con i locali collegati (magazzini, zone di lavorazione), sono indicati nella documentazione progettuale A07212A.SDF.E01.ARC.10001 Relazione tecnica. La cucina dovrà essere studiata in maniera tale da consentire un flusso di produzione lineare che escluda o limiti al massimo le possibili contaminazioni incrociate.

Tutte le attrezzature e le superfici di lavoro presenti dovranno essere costituite da materiale idoneo al contatto con gli alimenti (acciaio inox, alluminio anodizzato, teflon).

Il centro di produzione dei pasti si articola su un unico piano in vari locali, separati per destinazione d'uso, che possono essere indicativamente così suddivisi:

Spogliatoio personale - Posti tra i connettivi generali e il reparto, esterno alla cucina, si trovano gli ingressi agli spogliatoi divisi per tipologia in uomini e donne, dimensionati per garantire la corretta capienza rispetto al numero degli addetti. L'uscita degli stessi è direttamente all'interno della cucina e salvaguarda i percorsi sporco-pulito.

Arrivo derrate: Le derrate arriveranno direttamente dal cortile economale con ingresso dedicato.

Magazzini - In questi locali sarà previsto lo stoccaggio dello scatolame e del prodotto secco non deperibile su idonee scaffalature in acciaio inox. Sarà prevista una zona separata per il deposito detersivi ed un locale esclusivo per il deposito acqua e bevande a cavaliere tra la mensa e la cucina con accesso diretto dall'esterno.

Celle - Saranno dimensionate per garantire un sufficiente stoccaggio di materiale deperibile e suddivise per tipologia di prodotto in: cella verdure, carni bianche, carni rosse, surgelati con temperature idonee ai vari tipi di derrate da conservare.

Preparazioni - Di fronte alla cella di riferimento, mantenendo il flusso della marcia in avanti, le preparazioni saranno suddivise per tipologia di prodotto da lavorare e si trovano in locali separati tra loro, ognuno dotato di macchine specialistiche, sterilizzatori di coltelli e di unità frigorifere per lo stoccaggio del semilavorato pronto. Tutte le apparecchiature e le superfici a contatto con gli alimenti dovranno essere in acciaio inox AISI 304. I gruppi di erogazione avranno tutti il comando con leva a ginocchio.

Cottura - Mantenendo la logica distributiva, a valle delle preparazioni si sviluppa la zona destinata alla cottura dove sono installate macchine tecnologiche (forni a convezione vapore, rasiera a pressione, fry top, pentole, ecc.) con superfici e bordi arrotondati per garantire un'assoluta facilità di pulizia e con automatismi, termostati, resistenze ottimizzate in grado di assicurare un duraturo risparmio energetico ed una bassa remissività. Tutte le apparecchiature dovranno essere alimentate elettricamente, provviste della marcatura CE e prodotte in stabilimenti certificati ISO 9001.

L'impianto di aspirazione, relativo alla zona, sarà del tipo a "soffitto aspirante" correttamente dimensionato in base alle apparecchiature installate e provvede a smaltire i fumi e gli odori di cottura, portandoli con idonea canalizzazione alla sommità della Piastra. La posizione dell'emissione è a distanza regolamentare rispetto alle Torri più vicine.

Il sistema di estrazione deve garantire almeno 25/30 Vol/h di ricambio dell'aria ambiente mantenendo la necessaria depressione per evitare la diffusione di odori nei reparti adiacenti.

Abbattimento - Dopo la zona cottura, sarà sviluppato il locale destinato all'abbattimento ed alla porzionatura dei prodotti cotti non espressi. L'abbattimento delle pietanze avverrà tramite due abbattitori di cui uno passante che, nel rispetto della normativa, abbassano la temperatura del cibo in tempi prefissati per impedire la proliferazione batterica. Saranno previsti tavoli, lavelli ed affettatrici per il porzionamento ed infine una cella per lo stoccaggio su carrelli del prodotto pronto.

Confezionamento - E' il locale nel quale, su due nastri trasportatori, vengono assemblati i vassoi personalizzati per ogni degente. I vassoi sono poi inseriti in appositi carrelli a celle di Peltier che ne mantengono automaticamente ed autonomamente la temperatura fino alla consegna al letto del paziente (i caldi sopra i 65°C ed i freddi al di sotto dei 10°C). All'esterno del locale sarà predisposta una zona di sosta dove i carrelli verranno prelevati per la consegna ai reparti.

Lavaggio stoviglie - I carrelli vengono disassemblati dai vassoi, dalle stoviglie e dalle posate che vengono lavati e sanitizzati tramite l'utilizzo di due lavanastro. I rifiuti sono convogliati automaticamente ad un compattatore e recapitati nel locale sporco da dove si provvederà al loro trasporto sino all'isola ecologica. I carrelli a loro volta verranno lavati nella zona specifica e posizionati nei depositi puliti. Le posate verranno asciugate, disidratate ed imbustate nel locale successivo prima di essere depositate nella zona di confezionamento.

Deposito rifiuti - A fianco del lavaggio sarà previsto un deposito rifiuti. I vari tipi di rifiuti verranno asportati su carrelli per il loro trasferimento all'isola ecologica.

MENSA

La mensa per i dipendenti del Concedente e personale autorizzato si sviluppa al livello sovrastante alla cucina (livello 0) ed è progettata per accogliere 360/400 posti.

Per la distribuzione sono previsti due banchi self-service e due casse terminali per il pagamento. All'interno della zona mensa saranno previsti delle attrezzature a disegno atte a contenere l'elemento refrigeratore e distributore di acqua. Tali attrezzature saranno utilizzate anche come punto di appoggio dei condimenti e utilizzo del microonde, esse andranno pertanto previste cablate.

I servizi igienici sono posizionati nella zona di arrivo degli utenti e separati dal locale mensa.

E' stata prevista l'insonorizzazione del locale mensa sia tramite il controsoffitto che con pannelli a parete fonoassorbenti.

Prestazioni tecniche particolari

- Il blocco cucina (pentole, brasier, fry top) dovrà consentire la massima pulibilità e sanificazione e si dovrà dare in offerta la più ampia documentazione a dimostrazione.
- Spigoli, raccordi, ecc. dovranno essere arrotondati per favorire le pulizie.
- La linea self-service dovrà essere la più funzionale possibile in termini di pulizia e sanificazione oltre che in termini estetici.
- La distribuzione delle bevande per la mensa dipendenti avverrà preferibilmente tramite distributori a bicchiere e non tramite bottigliette.

Normativa di riferimento

Le apparecchiature dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene quali:

- Legge n. 283 del 30.04.1962;
- DPR n. 327 del 26.03.1980;
- D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992;
- D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997;
- DPR n. 547 del 27.04.1955;
- D.Lgs. n. 81/2008 Testo Unico Sicurezza.

A seconda della loro tipologia, le apparecchiature dovranno essere marcate CE come previsto da:

- Dir. Europea 98/37/CE che costituisce il testo unificato delle Dir. Europee 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE e 93/68/CEE, recepite dal DPR 459 del 24.07.96 relativamente alle Macchine, il cui utilizzo comporta rischi sostanziali di origine meccanica;
- DPR n. 661 del 15.11.1996 di recepimento delle Dir. Europee 90/396/CEE e 93/68/CEE relativamente agli Apparecchi funzionanti a Gas;
- Dir. Europea 2006/95/CE, che costituisce la versione codificata delle Dir. Europee 73/23/CEE e 93/68/CEE recepite dalla Legge n. 791 del 18.10.1977 e dal D.Lgs. n. 626 del 25.11.1996 relativamente al Materiale;
- D.Lgs. n. 615 del 12.11.1996 di recepimento delle Dir. Europee 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE e 93/97/CEE relativamente alla Compatibilità Elettromagnetica.

Le apparecchiature di cottura dovranno soddisfare anche i requisiti della norma UNI 8421 – “Apparecchi di cottura e similari per grandi impianti. Requisiti igienici”.

Inoltre, le apparecchiature elettriche ed elettroniche dovranno rispettare i requisiti del D.Lgs. n. 151 del 25.07.2005 – “Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti”.

L'arredamento (tavoli, sedie, tavolini, ecc) dovrà essere decoroso e di fattura adeguata al luogo.

3.2 Guardaroba

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione delle opere edili e impiantistiche, nonché alla fornitura, messa in opera e gestione di tutte le attrezzature ed apparecchiature occorrenti nel guardaroba e in tutte le zone di servizio connesse ad esse (spogliatoi, wc, ecc), in conformità alle condizioni indicate nel Contratto e nel Capitolato relativo alla

gestione del Servizio di Lavaggio e noleggio di biancheria piana, divise, calzature, materasseria e guanciali, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali vigenti sulla sicurezza, sui marchi di qualità e sul comfort dell'utente e dell'operatore, al fine di una puntuale erogazione del servizio di lavaggio e noleggio di biancheria piana, divise, materasseria e guanciali.

Tutte le attrezzature da installare dovranno essere della migliore qualità, ben lavorate e corrispondere perfettamente al servizio cui sono destinate. Qualora il Concedente dovesse rifiutare gli apparecchi, ancorché messi in opera, perché essa, a suo giudizio insindacabile, li ritenga per qualità, lavorazione o funzionamento non adatti alla perfetta riuscita degli impianti e quindi non accettabili in relazione alle prescrizioni di progetto e agli ordinativi di fornitura, il Concessionario a sua cura e spese deve sostituirli con altri che soddisfino alle condizioni prescritte.

Impianto centralizzato di distribuzione automatica

La gestione delle divise del personale della CdSR dovrà avvenire mediante sistemi di distribuzione e raccolta automatica del vestiario le cui caratteristiche tecniche, funzionali e dimensionali sono descritte di seguito.

Essendo la distribuzione delle divise completamente automatica, l'impianto dovrà essere accessibile 24h/24 per 7 g/sett dei capi puliti attraverso porte automatiche funzionanti con tessera magnetica (badge).

Le divise, identificate con RFID e di tipo non personalizzato, saranno distribuite per taglia e modello corrispondente all'attività professionale di ogni dipendente.

Agli utilizzatori, la cui divisa abbia taglia diversa e/o personalizzata, verrà assegnato uno specifico vestiario. L'impianto di distribuzione automatizzata delle divise dovrà poter gestire entrambe le tipologie di vestiario.

Il prelievo degli articoli dovrà avvenire tramite un adeguato numero di porte di distribuzione ove gli utenti, identificatisi mediante il badge in dotazione, richiederanno al sistema gli effetti di vestiario componenti la propria divisa digitandone i relativi simboli grafici su apposito touch screen.

L'impianto dovrà consentire la distribuzione degli effetti di vestiario in un tempo non superiore ai 45 secondi dall'avvenuta richiesta.

Il numero complessivo delle porte automatiche di distribuzione del pulito, ciascuna asservita ad un "sistema plurimo" di stoccaggio e smistamento, dovrà assicurare la massima flessibilità operativa anche in condizioni di afflusso contemporaneo di numerosi utenti. Le quantità indicative degli addetti destinatari di divisa sono indicati nel relativo Capitolato e nei suoi allegati.

La restituzione delle divise sporche dovrà avvenire tramite un adeguato numero di porte di raccolta ove gli utenti possano riconsegnare gli effetti di vestiario senza doversi identificare, lasciando al sistema informatizzato di controllo gestionale e lettura a radio frequenza il compito di aggiornare la situazione del credito di divise relativa ad ogni utilizzatore.

Per ciò che riguarda il rifornimento periodico del distributore automatico con articoli puliti provenienti dalla lavanderia del Concessionario, il sistema dovrà essere dotato di un adeguato dispositivo di carico automatico e lettura dei codici-capo che provveda autonomamente al posizionamento di ogni articolo nella casella destinataria e garantisca

la disponibilità costante di ogni tipologia di effetto e di taglia del vestiario professionale in uso, senza impegnare il personale addetto in operazioni manuali di identificazione e carico degli effetti nel sistema.

Tutti i capi dovranno essere dotati di un codice che consenta l'univoca associazione di ogni articolo di vestiario erogato all'utente che lo riceve. Gli sportelli di restituzione dello sporco dislocati nell'impianto centralizzato, al proprio interno, dovranno contenere opportuni dispositivi deviatori che consentano di alimentare sino a tre carrelli di divise per ogni porta nell'intervallo di tempo che intercorrerà tra un prelievo di biancheria da parte del personale addetto ed il successivo.

L'impianto di distribuzione automatizzata delle divise dovrà essere dotato di una stazione informatizzata contenente un software gestionale che consenta, tra l'altro, la tracciabilità completa dei flussi di vestiario, la rilevazione statistica dei consumi, la consultazione periodica dei fabbisogni di rifornimento del distributore, nonché altre funzioni di stampa e consultazione a disposizione del Concedente e del Concessionario. A tale scopo dovrà essere prevista la connessione in rete della stazione informatizzata dell'impianto con il sistema informatico del Concedente.

In relazione alle calzature, il Concessionario potrà proporre la distribuzione delle stesse al personale destinatario tramite distributore automatizzato. La gestione completamente automatica delle calzature dovrà prevedere la distribuzione 24h/24 per 7 g/sett dei calzature pulite attraverso porte automatiche funzionanti con tessera magnetica (badge).

3.3 Isola Ecologica

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione delle opere edili e impiantistiche, nonché alla fornitura, messa in opera e gestione di tutte le attrezzature ed apparecchiature occorrenti nell'isola ecologica e nelle zone di servizio connesse ad essa (spogliatoi, wc, ecc), in conformità alle condizioni indicate nel Contratto e nel Capitolato relativo alla gestione del Servizio di Ritiro e smaltimento dei rifiuti, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali vigenti sulla sicurezza, sui marchi di qualità e sul comfort dell'utente e dell'operatore, al fine di una puntuale erogazione del servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti.

Tutte le attrezzature da installare dovranno essere della migliore qualità, ben lavorate e corrispondere perfettamente al servizio cui sono destinate. Qualora il Concedente dovesse rifiutare gli apparecchi, ancorché messi in opera, perché essa, a suo giudizio insindacabile, li ritenga per qualità, lavorazione o funzionamento non adatti alla perfetta riuscita degli impianti e quindi non accettabili in relazione alle prescrizioni di progetto e agli ordinativi di fornitura, il Concessionario a sua cura e spese deve sostituirli con altri che soddisfino alle condizioni prescritte.

Sistema di campionamento per reflui radioattivi

Dovrà essere previsto un sistema di prelievo scarichi dalla rete fognaria e sistema di spettrometria Gamma con analizzatore monocanale che consenta l'analisi dei rifiuti liquidi prima dell'ingresso della rete fognaria della CdSR alla fognatura cittadina (punto di prelievo).

Il sistema deve essere installato dopo i gruppi di depurazione perché non è in grado di campionare acque molto torbide.

Il sistema è composto da:

- Una pompa di prelievo o scarico alla rete fognaria;
- Quadro elettrico di controllo per la gestione della pompa;
- Personal computer per la gestione delle misure;
- Hardware analizzatore monocanale;
- Rivelatore NaI(Tl) 2x2 completo di alta tensione e preamplificatore;
- Amplificatore lineare per spettrometria gamma;
- Software di emulazione SCA;
- Regolazione della soglia di energia
- Possibilità della regolazione della finestra
- Conteggi per secondo
- Conteggi integrati in un tempo prestabilito
- Archiviazione delle misure effettuate
- Visualizzazione dei conteggi durante l'acquisizione
- Schermo per misure a basso fondo LBI
- Marinelli in Plexiglas da 1 litro con attacchi rapidi gestire a distanza il funzionamento dell'Impianto su di un computer.

Una password permetterà di eseguire le operazioni di gestione soltanto a personale autorizzato.

Pesa fiscale

Dovrà essere prevista una pesa fiscale a ponte interrata realizzate in pannelli modulari di acciaio verniciato per uso continuativo e gravoso. Dovrà essere particolarmente adatta per montaggio a filo piano stradale con fossa da 50 cm. Dovrà essere completamente elettronica a celle di carico di alta precisione e sensibilità con le seguenti caratteristiche:

piattaforma dimensioni 8,0 m x 3,0 m x h 0,4 m, completa di pannelli di copertura in acciaio bugnato complete di botole di ispezione in corrispondenza di ogni cella di carico. Sabbiatura e successiva verniciatura, eseguita in c/lavorazione. Il ciclo di sabbiatura cui sarà sottoposta la carpenteria dovrà essere il seguente: 1) sabbiatura delle superfici a metallo quasi bianco; 2) applicazione di uno strato di fondo anticorrosivo bicomponente spessore 35 micron; 3) applicazione di uno strato intermedio di protezione epossidica spessore 25/30 micron; 4) applicazione di uno strato di finitura epossidica spessore 25/30 micron. Celle di carico a compressione oscillanti in acciaio inox IP68 omologate EN45501 in conformità alla direttiva 90/384/CEE recepita in Italia con il D.Lgs.vo 517/92, con protezione alla polvere ed acqua;

- portata 40 tonnellate;
- minima divisione di lettura e stampa del peso 10kg su tutto il campo di portata;
- errore complessivo (linearità + isteresi + ripetibilità) +/- 0,02%;
- strumentazione elettronica a corredo della postazione di pesatura;
- sistema semaforico composto da n° 2 semafori 3 vie con luci rosso/verde/giallo, n° 1 armadio a parete con cablaggio e collegamenti;
- terminale di pesatura;

- sistema di rilevamento accessi n° 2 box, da installare ai bordi della piattaforma contenenti ognuno un lettore di badge e una stampante a striscia per il rilascio scontrino di pesatura;
- software concentratore dati da installare su PC per la gestione informatizzata dei dati di pesatura.

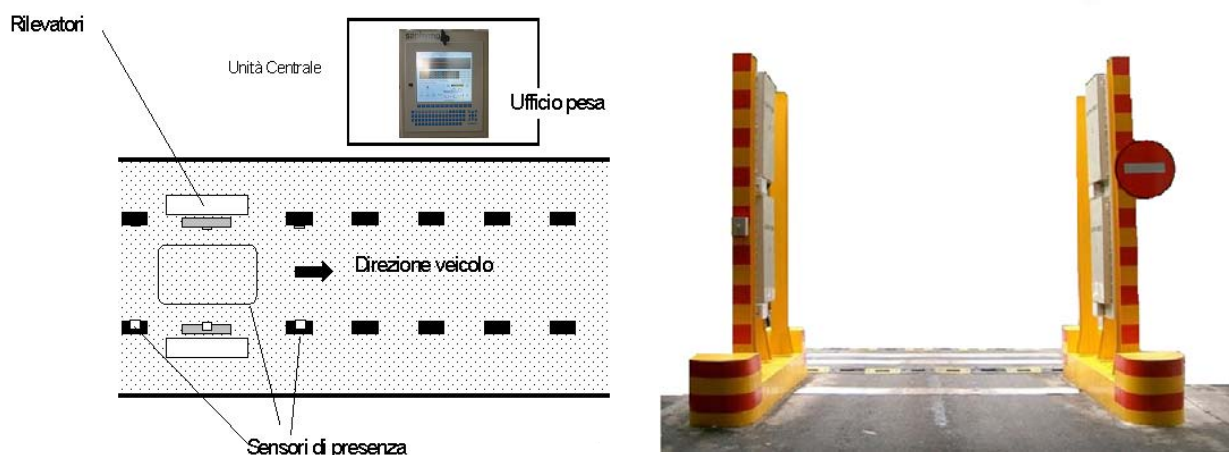
Portale di controllo radioattività

Dovrà essere previsto un portale di controllo accessi per la rivelazione in tempo reale di eventuali sorgenti radioattive (y e X) artificiali e/o naturali in contenitori per rifiuti in uscita dalla Città della Salute, da installarsi prima dell'ingresso all'Isola Ecologica, in modo che ciascun contenitore in arrivo, nessuno escluso, sia sottoposto alla verifica di radioattività.

Il sistema dovrà essere basato su uno o più rilevatori plastici a scintillazione (500 x 100 x 50 mm) associati ad un'unità centrale di elaborazione e gestione.

Il sistema in stand-by dovrà eseguire il monitoraggio continuo del background (fondo ambientale), confrontandolo con i valori minimi e massimi programmati, per evidenziare eventuali anomalie di esercizio ambientale. Lo scopo è di calcolare il preciso background seguendo la naturale variazione del fondo ambientale. Se le variazioni non sono significative il tempo di acquisizione resta "lungo" per ottenere una buona statistica, altrimenti il sistema provvede a seguire l'evoluzione del background utilizzando campionamenti veloci.

Il contenitore da controllare sarà visto da un segnalatore di presenza ed il sistema passerà automaticamente in misurazione calcolando le migliori soglie di allarme in relazione al minore numero possibile di falsi allarmi. La misurazione potrà avvenire in modalità sia dinamica sia statica. I campionamenti della misura dovranno essere aggiornati ogni 100ms dopo il primo secondo di misurazione, mentre il conteggio della misurazione dovrà essere determinato sulla base di 1s (tempo conteggio) ma aggiornato sempre ogni 100 ms. Se una misurazione eccede la soglia di allarme calcolata, un segnale di allarme sarà automaticamente inviato dal corrispondente canale e resterà attivo fino a quando la fonte che lo ha causato non sarà rimossa ed il segnale acustico/visivo disattivato. Quando il sensore di presenza accerterà che l'oggetto è transitato, il sistema tornerà in stand-by monitorando il background.



Dovranno essere compresi:

- interruttore di protezione magnetotermico regolabile (interruttore differenziale ove necessario) da installare nel quadro di zona di taglia adeguata alla potenza assorbita, completo di contatti ausiliari di segnalazione scattato relè;
- organi di comando (teleruttore, selettore manuale - automatico, selettore velocità, spie e contatti ausiliari di segnalazione);
- linea in cavo FG7(O)M1 di sezione adeguata alla potenza assorbita a partire dal quadro di zona fino all'utenza terminale;
- cavidotto in PVC rigido/flessibile di contenimento linea in cavo, scatole di derivazione e transito lungo la dorsale.

Il sistema dovrà essere completo di quant'altro necessario al fine di consentire una installazione a perfetta regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente.

Contatore geiger portatile

Dovrà essere prevista la dotazione di un contatore geiger portatile, ovvero un rivelatore di radiazioni e radioattività del tipo tubo Geiger-Muller, modello industriale standard, con display a cristalli liquidi di misurazione, in grado di rilevare raggi alfa, beta, gamma. Ogni rivelatore dovrà essere sottoposto a severi test e dotato di certificato di istituto accreditato. Il contatore dovrà avere tasto a sfioro e istantanea visualizzazione della misura ed il valore delle radiazioni circostanti in ampio display LCD ed essere conforme allo Standard CE europeo, Stati Uniti- standard FCC 15. Ogni strumento dovrà avere un software in dotazione (lingua italiana o inglese) indispensabile per scaricare i dati ad un PC, ed essere dotato di segnalatore acustico di allarme che interviene quando i livelli di radiazione eccedono un specifico limite programmato dall'utente. La soglia di allarme predefinita è 50 $\mu\text{Sv/h}$ (i.e. 50 mSv p.a. = livello di esposizione di massimo per operatori professionali esposti a Raggi X e persone supervisionate sotto regolamentazioni di EU). Dovrà essere dotato di memorizzazione in file tutti i valori degli impulsi ricevuti nella propria memoria interna e alimentato da batteria al litio entro-contenuta con durata di circa 10 (dieci) anni in condizioni ambientali normali a circa 20° di media.

Sistema di pesatura e schedatura per rifiuti pericolosi ad elevato rischio infettivo

Dovrà essere previsto un sistema di pesatura e schedatura del rifiuto pericoloso a potenziale rischio infettivo (RPRI), immagazzinato e conferito all'isola ecologica in unità di carico standardizzate per conferimento in una apposita zona. Il rifiuto in ingresso all'impianto dovrà essere pesato e il software dovrà essere in grado di identificarne tipologia e provenienza e di gestire il registro di carico e scarico con predisposizione del formulario con archivio dei dati in linea con la normativa vigente.

Dovranno essere compresi:

- interruttore di protezione magnetotermico regolabile (interruttore differenziale ove necessario) da installare nel quadro di zona di taglia adeguata alla potenza assorbita, completo di contatti ausiliari di segnalazione scattato relè;
- organi di comando (teleruttore, selettore manuale - automatico, selettore velocità, spie e contatti ausiliari di segnalazione);

- linea in cavo FG7(O)M1 di sezione adeguata alla potenza assorbita a partire del quadro di zona fino all'utenza terminale;
- cavidotto in PVC rigido/flessibile di contenimento linea in cavo, scatole di derivazione e transito lungo la dorsale.

Il sistema dovrà essere completo di quant'altro necessario al fine di consentire una installazione a perfetta regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente.

Cassoni per rifiuti e Compattatori

L'isola ecologica dovrà essere dotata di tutti i cassoni, i container e i compattatori necessari per il corretto stoccaggio dei rifiuti che il Concessionario dovrà gestire nella stessa. Dovranno essere presenti in numero adatto alla quantità di rifiuti prodotti dalla CdSR.

Dovranno essere conformi alla normativa vigente e, se del caso, idonei al ritiro da parte delle ditte comunali deputate allo smaltimento.

Idropulitrice

Dovrà essere prevista una idropulitrice, con riscaldamento acqua elettrico pressione 150 bar – portata da 7 a 10 lt./min., con dispositivo di stop totale automatico alimentato da un motore con una potenza di 21 kW trifase 400 V. ΔT costante a 40°C, con la possibilità di ingresso acqua fino a 50°C comandi a bassa tensione max assorbimento elettrico 30 A. temperatura mandata da 70°C a 90°C.

Dovranno essere compresi:

- interruttore di protezione magnetotermico regolabile (interruttore differenziale ove necessario) da installare nel quadro di zona di taglia adeguata alla potenza assorbita, completo di contatti ausiliari di segnalazione scattato relè;
- organi di comando (teleruttore, selettore manuale - automatico, selettore velocità, spie e contatti ausiliari di segnalazione);
- linea in cavo FG7(O)M1 di sezione adeguata alla potenza assorbita a partire del quadro di zona fino all'utenza terminale;
- cavidotto in PVC rigido/flessibile di contenimento linea in cavo, scatole di derivazione e transito lungo la dorsale.

Il sistema dovrà essere completo di quant'altro necessario al fine di consentire una installazione a perfetta regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente.

3.4 Trasporti automatizzati

Il Concessionario dovrà provvedere alla realizzazione delle opere edili e impiantistiche, nonché alla fornitura, messa in opera e gestione di tutte le attrezzature ed apparecchiature occorrenti al fine di una puntuale erogazione del servizio di gestione dei trasporti automatizzati, in conformità alle condizioni indicate nel Contratto e nel Capitolato relativo,

nel rispetto delle normative nazionali e internazionali vigenti sulla sicurezza, sui marchi di qualità e sul comfort dell'utente e dell'operatore.

Tutte le attrezzature da installare dovranno essere della migliore qualità, ben lavorate e corrispondere perfettamente al servizio cui sono destinate. Qualora il Concedente dovesse rifiutare gli apparecchi, ancorché messi in opera, perché essa, a suo giudizio insindacabile, li ritenga per qualità, lavorazione o funzionamento non adatti alla perfetta riuscita degli impianti e quindi non accettabili in relazione alle prescrizioni di progetto e agli ordinativi di fornitura, il Concessionario a sua cura e spese deve sostituirli con altri che soddisfino alle condizioni prescritte.

IMPIANTO DI TRASPORTO PNEUMATICO LEGGERO

L'azienda fornitrice dovrà essere certificata ISO 9001 nella "Progettazione, Costruzione e Installazione di Impianti di Trasferimento Pneumatico" e munita di certificazione SOA Cat. OS4 CLASS. III e OS5 class. II.

Il sistema dovrà essere composto dai seguenti componenti principali:

Bossoli di trasporto: contenitori all'interno dei quali verrà inserita la merce da trasportare

Stazioni di invio e ricezione: postazioni da dove partiranno e dove arriveranno i bossoli

Sistema di gestione: l'apparecchiatura dedicata alla gestione e al controllo di tutto il sistema

Apparecchio motore: composto da una o più soffianti che consentiranno l'introduzione in linea di un flusso d'aria necessario al trasporto dei bossoli

Rete di tubazioni e deviatori: la linea di trasporto che conetterà tra loro tutte le stazioni

Impianto di trasmissione dati e alimentazione: composto da alimentatori, linea cavi elettrici e di segnale che conetterà tutte le apparecchiature

Tutta l'elettronica del sistema dovrà essere prodotta nel rispetto della Direttiva 2002/95/CE del 27 gennaio 2003 (c.d. ROHS COMPLIANCE) e smi.

Bossoli di trasporto

Dovranno essere dotati di microchip al fine di poter essere riconosciuti dal sistema. Dovranno essere realizzati con un corpo trasparente, in modo da poter identificare visivamente il contenuto. I bossoli dedicati al trasporto di campioni biologici quali provette di analisi o sacche di sangue, saranno del tipo a tenuta di liquidi, completi di asola per inserimento sigillo di protezione.

Stazioni di invio e ricezione

Dovranno essere munite delle seguenti dotazioni:

- Sistema di identificazione dell'operatore. Prima di impostare la spedizione, l'utente dovrà identificarsi mediante la digitazione di un codice PIN di accesso. In tal modo, negli archivi, tutte le fasi della spedizione saranno associate al suo codice. Questa funzione potrà comunque essere disattivata. Inoltre, le stazioni potranno essere dotate di dispositivo per la custodia di un bossolo in arrivo, l'inserimento del codice PIN consentirà l'identificazione dell'utente che provvederà al ritiro del bossolo.

- Sistema di riconoscimento bossolo tramite transponder. Tutte le stazioni dovranno essere dotate di un lettore transponder. Il dispositivo avrà la funzione di riconoscere il codice del bossolo inserito in stazione, in modo da:
 - Riconoscere che il contenitore sia conforme;
 - Proporre all'utente la destinazione che in automatico sarà associata al codice di quel bossolo;
 - Provvedere in automatico a selezionare la destinazione relativa alle spedizioni di restituzione dei bossoli vuoti, in base alla giacenza di bossoli in ciascuna stazione;
 - Gestire urgenze, priorità e attivazione della funzione di controllo della velocità, in modo completamente automatico in base al tipo di bossolo utilizzato.
- Sistema che eviti l'inserimento nel circuito di oggetti estranei. Grazie al lettore transponder, il sistema non avvierà la spedizione se non avrà riconosciuto l'inserimento di un oggetto conforme, cioè di un bossolo munito di microchip valido.
- Display e tastiera allo scopo di ricevere e fornire informazioni. Tutte le stazioni dovranno essere dotate di terminali periferici muniti di display alfanumerici ad alto contrasto e tastiera per il dialogo con l'impianto. Le funzioni principali del terminale di stazione saranno le seguenti:
 - Inserimento codice PIN di riconoscimento;
 - Selezione da rubrica o inserimento codice di destinazione del bossolo da inviare;
 - Conferma dell'indirizzo di destinazione eventualmente proposto in automatico dalla stazione (una volta riconosciuto il codice del bossolo);
 - Richiesta di un invio a velocità controllata (se non già impostato di default nella stazione);
 - Richiesta di un invio con massima priorità;
 - Visualizzazione sul display di messaggi che ricordano all'utente la corretta sequenza delle operazioni e lo informano sullo stato corrente dell'impianto;
 - Indicazione del tempo di attesa stimato prima dell'effettuazione della spedizione prenotata.
- Avvisatori ottico acustici. Ogni stazione dovrà essere dotata di dispositivi di segnalazione remota di bossolo in arrivo. Uno o più segnalatori ottici e luminosi dovranno essere disposti nelle zone comuni prossime alle stazioni, per informare gli utilizzatori dell'imminente arrivo di un bossolo.

Sistema di gestione

L'intero sistema dovrà essere gestito da una centrale di comando di tipo "Touch Screen". L'accesso ai menù del sistema non dovrà richiedere l'utilizzo di mouse o tastiera in modo da semplificare notevolmente l'operatività dell'utente.

Tutti i menù della centrale di comando, gli archivi, la messaggistica presso le stazioni periferiche, tutte le interfacce sia in modalità utente che service, dovranno essere in lingua italiana.

Il software della centrale di comando dovrà consentire le seguenti principali funzioni:

- L'amministrazione del sistema, ovvero la gestione del movimento di tutte le apparecchiature elettromeccaniche dell'impianto (stazioni e deviatori) e degli avvii e arresti delle soffianti, al fine di eseguire

le movimentazioni richieste. La comunicazione tra la centrale di comando e le apparecchiature del sistema avverrà attraverso una linea di trasmissione dati di tipo Modbus che conatterà i terminali periferici, una serie di sensori ottici e i lettori transponder distribuiti lungo la linea di trasporto;

- La trasmissione dati, che consentirà la visualizzazione sul monitor dello stato corrente di ogni componente, nonché il percorso in tempo reale di ogni bossolo, grazie ad una rappresentazione grafica del lay-out dell'impianto;
- La gestione delle urgenze, ovvero la gestione dell'esecuzione delle spedizioni impostate, in un ordine non cronologico ma che rispetterà la massima priorità di eventuali urgenze richieste. Ad esempio un bossolo in attesa di spedizione in una stazione con priorità 3, attenderà rispetto ad un bossolo in attesa di spedizione in una stazione con priorità 4, dove sarà stata impostata la funzione di massima urgenza, indipendentemente dall'ordine cronologico di impostazione;
- La gestione delle priorità, ovvero la gestione dell'esecuzione delle spedizioni impostate, in un ordine non cronologico ma che rispetterà le priorità impostate in corrispondenza di tutte le stazioni: ad esempio un bossolo in attesa di spedizione in una stazione con priorità 3, partirà prima di un bossolo in attesa di spedizione in una stazione con priorità 4, indipendentemente dall'ordine cronologico di impostazione (a meno di richieste di massima urgenza - vedere punto precedente) ;
- La diagnosi dei guasti all'impianto, ovvero l'autodiagnostica di eventuali anomalie di funzionamento o guasti dell'impianto, che verranno archiviati cronologicamente nella banca dati del sistema;
- L'abilitazione e disabilitazione delle stazioni, ad esempio in caso di malfunzionamento di una stazione, o in caso di temporanea assenza del personale a cui fa riferimento una stazione sarà possibile escludere temporaneamente l'indirizzo di detta stazione dall'impianto;
- L'archiviazione delle transazioni e chi le ha effettuate, ovvero l'archiviazione cronologica di tutte le transazioni eseguite dall'impianto e dell'utente che le avrà effettuate. In particolare, i dati memorizzati relativi ad una spedizione tipo saranno i seguenti:
 - Data (gg/mm/anno) Ora-Minuto-Secondo inserimento codice PIN utente in corrispondenza di una stazione (se richiesto);
 - Data (gg/mm/anno) Ora-Minuto-Secondo inserimento bossolo;
 - Registrazione codice stazione destinataria (impostato dall'utente o riconosciuto automaticamente dal sistema mediante lettore transponder);
 - Registrazione tipo di velocità di trasporto (impostata dall'utente o automatica in base alla destinazione impostata);
 - Registrazione eventuale richiesta di prelievo bossolo dalla stazione destinataria, mediante inserimento di codice PIN (se la stazione destinataria è dotata di questa caratteristica);
 - Registrazione eventuale richiesta di priorità massima di invio;
 - Data (gg/mm/anno) Ora-Minuto-Secondo partenza bossolo;
 - Data (gg/mm/anno) Ora-Minuto-Secondo arrivo bossolo a destinazione;

- Data (gg/mm/anno) Ora-Minuto-Secondo prelievo bossolo dalla stazione di destinazione e registrazione codice PIN dell'utente che ha eseguito il prelievo (se si tratta di una stazione dotata di tale caratteristica).
- La consultazione e analisi degli archivi, mediante l'applicazione di diversi filtri di ricerca:
 - Utente: identificazione di tutte le operazioni eseguite da un utente, in un arco di tempo richiesto, indipendentemente dalla stazione utilizzata;
 - Dispositivo: identificazione di tutti i cicli di funzionamento eseguiti da un dispositivo (stazione, deviatore), in un arco di tempo richiesto;
 - Il recupero di bossoli presenti lungo la linea, ovvero se per diverse cause un bossolo non dovesse raggiungere la destinazione richiesta, si attiverà un programma automatico di ricerca che consentirà il recupero del bossolo e il ripristino del sistema;
- L'attivazione automatica di cicli anticondensa, ovvero l'azionamento della soffiante ad orari programmati oppure quando è trascorso un determinato tempo senza che siano effettuate spedizioni, al fine di evitare la formazione di condensa all'interno della linea. La necessità di questa funzione dipende dall'ambiente in cui è installato l'impianto.

Apparecchio motore

Sarà composto da soffiante di tipo trifase di numero e potenza adeguata al fine di consentire il funzionamento di 1 linea e il trasporto di pesi massimi di 3 kg.

Rete di tubazioni e deviatori

Le tubazioni saranno realizzate in PVC "autoestinguente", "difficile da infiammare" conforme alle normative DIN 6660/6661/8061/8062 classe B1 e completa di tutti i pezzi speciali necessari per l'installazione, quali curve, manicotti, innesti a T, gomiti.

Eventuali attraversamenti di pareti o solette a tenuta REI, saranno realizzati prevedendo l'installazione di adeguati giunti antincendio, al fine di ripristinare il livello di compartimentazione richiesto.

I deviatori saranno dotati di sensori ottici per il rilevamento del passaggio dei bossoli e di tipo motorizzato a 2/3/4 vie, in base al lay-out dell'impianto.

Tutta la linea dell'impianto sarà fornita completa di adeguata struttura portante, per il fissaggio delle apparecchiature a soffitto o a parete.

Impianto di trasmissione dati e alimentazione

Sarà realizzato con alimentatori di tipo switching dotati di autoprotezione contro i cortocircuiti e cavi del tipo RG10, specifici per posa in strutture sanitarie.

Dispositivo per il controllo della velocità

Uno degli aspetti più importanti in un sistema di trasporto pneumatico per la sanità è il controllo della velocità per la protezione dei campioni da analizzare da fenomeni quali emolisi.

Al fine di controllare in modo ottimale le accelerazioni, decelerazioni e velocità di transito dei bossoli, dovrà essere previsto un sistema di programmazione e controllo dei numeri di giri al minuto della soffiante. In questo modo, la velocità dei bossoli che trasportano campioni biologici potrà essere regolata in modo attivo in base al percorso. In generale il sistema dovrà consentire velocità maggiori lungo i tratti rettilinei e velocità minori in fase di partenza, arrivo in stazione ed in prossimità delle curve.

L'attivazione del sistema di controllo della velocità durante una spedizione potrà avvenire in uno dei seguenti modi:

Richiesta dell'utente, ovvero l'utente mediante un tasto funzione imposterà, prima della spedizione la funzione di controllo della velocità;

Impostazione predefinita nella stazione mittente, ovvero la stazione sarà programmata per eseguire di default invii con la funzione di controllo della velocità attivata;

Impostazione predefinita nella stazione destinataria, ovvero se la stazione destinataria scelta lo richiederà di default, l'invio sarà eseguito automaticamente con la funzione di controllo della velocità attivata;

Impostazione predefinita in base all'associazione bossolo/stazione mittente, ad esempio:

l'invio di un bossolo di colore blu, dedicato al trasporto di provette, sarà eseguito a velocità controllata se la stazione mittente è il blocco operatorio (si suppone che il bossolo contenga delle provette); sarà eseguito a velocità massima se la stazione mittente è il laboratorio analisi (si suppone che il bossolo sia vuoto);

l'invio di un bossolo di colore rosso, dedicato al trasporto di altro materiale, sarà eseguito a velocità massima se la stazione mittente è il blocco operatorio (si suppone che il bossolo contenga ad esempio un documento).

TRASPORTO PESANTE

Normativa di riferimento

2006/42/CE Direttiva macchine e in particolare:

- EN 1525 Norme di sicurezza per gli AGV (sistemi di trasporto a pavimento senza guida manuale).
- EN ISO 12100-1 Sicurezza delle macchine, generale.
- EN ISO 12100-2 Sicurezza delle macchine, generale.
- EN 50081-1 EMU-Norm = EMI (Electro magnetical interference).
- EN 50082-1 EMU-Norm = EMI (Electro magnetical interference).
- EN 60204-1 Norme elettriche generali per macchine riguardanti la sicurezza.
- EN 60950-A1 Norme di sicurezza per sistemi informatici.
- EN 60950-A2 Norme di sicurezza per sistemi informatici.
- UNI EN 60601-1-2 Apparecchi elettromedicali
- UNI EN 50081-1 Interferenze elettromagnetiche
- UNI EN 50082-1 Interferenze elettromagnetiche
- IEEE 802.11.G Standard Wireless Lan SSFH (Spread Spectrum Frequency Hopping) 2,4 GHz potenza L 100 mW

- ETS 300328 Potenza L 100 mW
- ISM Industrial Scientific Medical Mondiale. Norme sulle apparecchiature scientifiche.

Sistema di Trasporto pesante (AGV)

Il sistema prevede l'utilizzo di robot motorizzati (collegati alla centrale di controllo via radio) per la movimentazione di contenitori per il trasporto di merci fino ad un carico utile massimo di 400 kg. Ad esso sono affidati tutti i trasporti programmabili.

L'impianto è costituito da una rete orizzontale (al livello -2) di distribuzione e da gruppi di elevatori specializzati in due linee di trasporto verticale separate, una (detta linea per l'"invio") dedicata alla distribuzione di merci alle degenze o ad altri reparti, l'altra (detta linea per il "ritiro") dedicata alla raccolta di merci provenienti dalle degenze o da altri reparti destinate ad un trattamento di lavaggio e/o eliminazione.

La linea per l'"invio" dovrà essere progettata per trasportare:

- dalle cucine: i pasti per i pazienti alle degenze (colazione , spuntino, pranzo, merenda, cena);
- dal guardaroba: la biancheria e la materasseria pulita a degenze, ambulatori, blocchi operatori e ogni altro reparto che necessita la ricezione di merce proveniente dalla lavanderia;
- dalla farmacia: i materiali, i farmaci e i dispositivi medici e quant'altro necessario per i reparti;
- dall'economato: i materiali necessari per i reparti;
- dalla centrale di sterilizzazione : dispositivi medici sterilizzati per gli ambulatori chirurgici;
- altri materiali che si rilevino necessari e che interessino il trasporto pesante,

secondo le indicazioni di cui ai singoli Capitolati.

La linea per il "ritiro" è progettata per trasportare:

- alle cucine: vassoi e stoviglie con residui di cibo provenienti dalle degenze a seguito di ogni pasto;
- al guardaroba: la biancheria e la materasseria sporca proveniente da degenze, blocco operatorio, ambulatori, ed ogni altro reparto che necessita l'invio di merce destinata alla lavanderia;
- alla centrale di sterilizzazione: dispositivi medici dagli ambulatori chirurgici alla centrale di sterilizzazione;
- all'isola ecologica: i rifiuti provenienti da degenze, blocco operatorio, ambulatori, area ricerca e ogni altro reparto l'invio di merce destinata all'isola ecologica;
- altri materiali che si rilevi necessario allo smaltimento dai reparti e che interessino il trasporto pesante,

secondo le indicazioni di cui ai singoli Capitolati.

L'impianto dovrà essere previsto con un montante a doppi elevatori (salita + discesa) per ogni torre di degenza, collocato in posizione tale da consentirne lo sfruttamento anche per le zone di frontiera e per l'area critica.

In aggiunta a questi cinque montanti saranno previsti altri elevatori ritenuti necessari al trasporto, in relazione al lay out funzionale proposto nella progettazione preliminare:

- dei materiali sterili dalla sterilizzazione e set monouso alle degenze e aree poliambulatoriali;
- del materiale d'uso della ricerca;

- di tutti i materiali “sporchi” destinati all’isola ecologica e/o al servizio biancheria.

Veicoli robotizzati

Il concessionario dovrà fornire e installare i veicoli robotizzati porta carrelli alimentati a batteria dotati di computer di bordo in cui è memorizzato il layout dell'installazione, dotato di due gruppi di sensori laser per la lettura dei percorsi e per le sicurezze, alimentato da due gruppi di batterie il cui livello di carica è controllato dal computer di bordo. Le traiettorie del veicolo saranno identiche sia nella sua marcia avanti che sulla marcia indietro. L'avanzamento avverrà tramite motore controllato da encoder di precisione. Il veicolo è dotato di dispositivo per il sollevamento dei carrelli durante la marcia.

Sono di seguito elencate le caratteristiche minime delle attrezzature che dovranno essere fornite.

Attrezzature dell’impianto per il trasporto pesante

Tutti gli approvvigionamenti e gli smaltimenti tra le aree di servizio (stazioni di partenza) quali cucina, lavanderia, farmacia, magazzino e i reparti di degenza (stazioni di arrivo) dovranno essere eseguiti dal Robot trasportatore. I trasporti si susseguiranno in base ad una tabella oraria prestabilita.

I piani di trasporto verranno elaborati e gestiti nella centrale di comando. Dovrà essere possibile creare per ogni singolo giorno un diverso piano di trasporto. Oltre a controllare l’esecuzione degli ordini di trasporto la centrale di controllo dovrà monitorizzare costantemente tutti gli elementi collegati al sistema e fornire informazioni, a disposizione del gestore. Tutti i dati presenti nel sistema dovranno poter essere analizzati secondo criteri diversi e riassunti in tabelle statistiche.

La centrale di controllo dovrà essere collegata in sicurezza via radio con tutti i veicoli. La comunicazione degli ordini di carico e il controllo del traffico avverrà mediante questo sistema in wireless. Il Robot trasportatore dovrà compiere autonomamente il trasporto assegnatogli, in quanto nel computer di cui sarà dotato saranno memorizzate tutte le informazioni relative al percorso da effettuare per giungere alla stazione di destinazione. L’uso degli ascensori e l’attraversamento delle porte tagliafuoco verranno via via concordati tra il Robot trasportatore e il computer della centrale di controllo.

La navigazione del veicolo trasportatore dovrà avvenire mediante un lettore laser tipo PLC, che dovrà rilevare le sagome dell’edificio (pareti, spigoli, porte etc.) e dovrà confrontarle con il percorso virtuale memorizzato nella memoria del suo computer. Questa interazione consentirà al veicolo di verificare la sua posizione, di riconoscere eventuali deviazioni dal percorso virtuale e di correggere automaticamente la rotta. Non saranno pertanto necessarie installazioni sul pavimento.

Il sensore laser dovrà agire contemporaneamente anche come dispositivo di sicurezza per l’arresto anticollisione. Quando verrà rilevato un ostacolo nella zona di sicurezza, la velocità dovrà essere ridotta. Se l’ostacolo verrà rilevato nella zona di emergenza il veicolo si arresterà immediatamente. Se l’ostacolo verrà rimosso il veicolo dovrà riprendere automaticamente il suo viaggio. Ciò consentirà tranquillamente un uso comune dei percorsi sia da parte delle persone che dei veicoli.

Le informazioni relative agli ordini di viaggio (missioni) per i carrelli dovranno avvenire mediante il Transponder. Le targhette identificative dovranno contenere le seguenti informazioni: stazione di partenza, ad es. cucina, e stazione di destinazione, in genere un reparto, leggibili all'esterno della targhetta.

Questi transponder dovranno essere inseriti in un apposito alloggiamento, fissato all'esterno del carrello. Una volta inserita la targhetta il carrello verrà posizionato alla stazione di partenza. Un apposito lettore leggerà la destinazione e la comunicherà alla centrale. La centrale una volta verificato che il trasporto richiesto corrisponde ai piani di viaggio, incaricherà il primo veicolo libero di eseguire il trasporto. Il veicolo si dirigerà verso la stazione; apposite indicazioni dovranno indicare l'idoneità della missione richiesta.

Giunto alla stazione di partenza il Trasportatore dovrà infilarsi sotto al carrello, sollevarlo e trasportarlo; alla stazione di destinazione, qui giunto lo sgancerà. Questo tipo di trasporto eviterà il trascinamento e la distribuzione di germi all'interno dell'ospedale causata dai carrelli.

Quando il carrello raggiungerà la stazione di destinazione, un segnale ottico e acustico dovrà segnalare il suo arrivo in reparto. Per far ripartire i carrelli dalle stazioni con i materiali da smaltire dovrà essere sufficiente spingere i carrelli nelle stazioni di partenza e posizionarli secondo i piani di viaggio. Poiché sul transponder dovrà essere memorizzata anche la provenienza del carrello, sarà possibile ritrasportarlo nel luogo esatto senza la necessità di ulteriori inserimenti di dati da parte degli operatori.

Tutti i componenti impiegati nel sistema devono essere conformi alle relative norme di prodotto.

Caratteristiche del veicolo

I Robot trasportatori dovranno essere dotati di tutti i dispositivi atti a garantire la perfetta intercambiabilità dei veicoli.

Per consentire prestazioni di movimento identiche (sia in avanti che indietro) il robot ha una disposizione delle ruote a rombo:

- le due sull'asse longitudinale sono sterzanti e una è motorizzata;
- le due sull'asse trasversale sono invece fisse e folli e garantiranno la stabilità.

Navigazione

Il tipo di guida dovrà essere inerziale, assistita da logiche di controllo a scansione laser.

Non sono ammesse installazioni di apparecchiature a terra, a parete o a soffitto (fili, bande metalliche, catarifrangenti, piastre, transponder, ecc.) consentendo quindi la massima libertà nella modifica dei percorsi.

Sicurezza

Il veicolo robotizzato dovrà essere dotato di quanto necessario per:

- Recepire l'avvicinamento di un ostacolo per poter iniziare il rallentamento della corsa;
- Emettere messaggi di avvertimento in caso di presenza ostacoli sul percorso;
- Fermarsi prima di urtare un ostacolo; una volta eliminato l'ostacolo il veicolo riprenderà la marcia in automatico.

- Sensori di protezione laterali a destra e sinistra;
- PLC Sick programmabile o equivalente davanti e dietro;
- Pulsanti di emergenza a bordo del veicolo;
- Avvisatori ottici acustici.
- Segnalatore di batteria scarica e di autonomia residua;
- Chiave di accensione con spia di carrello acceso;
- Spie di emergenza e allarme;
- Spia carrello in movimento;
- Segnalatori luminosi.

Ogni veicolo robotizzato dovrà essere dotato di un controllore a bordo con i seguenti compiti principali:

- Memorizzazione di tutti i percorsi impostati sul sistema;
- Orientamento del carrello attraverso il sistema di posizionamento;
- Gestione delle sicurezze e delle emergenze;
- Comunicazione con l'impianto di rete fissa.

Alimentazione

Il Robot trasportatore dovrà essere azionato da batterie al gel a bassa manutenzione, il cui stato di carica verrà costantemente monitorato. Quando la batteria si sta scaricando il Robot trasportatore dovrà poter completare l'ultimo ordine di trasporto e essere inviato dalla centrale di controllo alla stazione di ricarica.

Comunicazione

Il passaggio dei dati tra il veicolo e la centrale di controllo dovrà avvenire via radio (Wireless LAN). La trasmissione avverrà a 100 mW con banda di frequenza di 2,4 GHz.

Per evitare interferenze con altri sistemi i segnali dovranno essere suddivisi in diversi pacchetti di segnali, che verranno inviati in tempi diversi con diverse frequenze. Questo sistema permetterà di evitare sovrapposizioni con altri sistemi.

La comunicazione radio dovrà essere adatta all'impiego negli ospedali e già utilizzata. Corrisponde alla norma IEEE 802.11 e alla EN 60601-1-2 (Sicurezza delle apparecchiature ospedaliere).

Dati Tecnici minimali

Velocità: Programmabili da 0,10 m/sec. a 1,18 m/sec.

Direzionabilità: Bidirezionale totale

Frenatura: Elettromeccanica

Alimentazione: 24V – batterie al gel senza manutenzione

Capacità della batteria: >90 Ah

Portata: 400 Kg.

Pendenze: massima 4% (con raccordi)

Deviazione laterale dal tracciato: +/- 20 mm

Precisione di posizionamento

in direzione di marcia: +/- 30 mm

Sicurezza: Sick ad aree programmabili

Protezioni laterali

Luci intermittenti

Acustica di segnalazione

Pulsanti emergenza

Guida: Gestita da PC di bordo che consente:

controllo sicurezza

gestione delle missioni

gestione layout

gestione della pianificazione della rotta

gestione batteria

gestione comunicazione

Comunicazione: Standard: wireless LAN potenza 100 mW Conforme alla

Normativa Sanitaria IEEE 802.11 e EN60601-1,2

Varie altre prescrizioni

I sistemi di trasporto hanno le seguenti prescrizioni che devono essere verificate e sarà carico del Concessionario prendere i necessari provvedimenti:

- In conformità alla normativa DIN 53516 (pavimentazioni in gomma) l'abrasione del pavimento non deve superare i 110 mm³ con un carico di 5 N.
- La pressione massima sul pavimento operata dal veicolo compreso di carrello carico non deve superare i 350 N/cm².
- In conformità alla norma EN 1081 la resistenza del pavimento deve essere < a 1 Giga Ohm (109 Ohm), misurata su una superficie campione di 20 cm² con una temperatura di 20 °C e un'umidità relativa del 50%.
- Il coefficiente di frizione tra le ruote del Veicolo e il pavimento, di qualsiasi tipo e i qualsiasi condizione, (sporco, bagnato in seguito ai lavori di pulizia), deve essere > 0,5.

Condizioni ambientali per l'operatività del sistema

- Temperatura: compresa tra + 5 e 35 °C

- Umidità: compresa tra 30 e 80 %
- Complanarità del pavimento conformemente al DIN 18202:
 - per percorsi standard: 4 mm. per metro
 - nelle stazioni di ricarica batterie: 3 mm. per metro

I dispositivi per la ricarica della batteria e per le altre componenti del sistema devono essere provvisti di una corrente pari a :

- 1~ 230 VAC per veicoli con batterie al piombo
- 3~ 400 VAC per veicoli con batterie al NiCad

Per tutti gli altri elementi del sistema deve essere fornita una corrente di 1~ 230 VAC.

A seconda delle normative vigenti i percorsi dell'AGV dovranno essere contrassegnati con strisce o bande riflettenti.

Se vengono utilizzate apparecchiature ad onde radio all'interno del percorso degli autoveicoli, questi devono rispettare la Normativa sanitaria IEEE 802.11.

I percorsi devono essere privi di acqua, polvere ed essere mantenuti sgombri da ostacoli.

CARRELLI PER SERVIZI

IL Concessionario dovrà provvedere alla fornitura dei carrelli per i servizi di Ristorazione, Lavanolo, Rifiuti e per la gestione delle consegne relative ad economato/magazzini e farmacia/centrale di sterilizzazione, nonché tutti gli ulteriori carrelli necessari, in numero sufficiente alla corretta erogazione dei servizi.

I carrelli dovranno avere le caratteristiche eventualmente descritte per essi nei singoli Capitolati.

TUNNEL DI LAVAGGIO E DISINFEZIONE CARRELLI

Dovranno essere previsti sistemi completamente automatici di lavaggio disinfezione e asciugatura di carrelli e containers provvisti di regolare marchio CE e dotati di certificazione ai sensi della direttiva CEE 93/42.

In particolare, i carrelli della ristorazione dovranno essere trattati in tunnel dedicati, mentre i carrelli relativi agli ulteriori servizi dovranno essere trattati in un altro tunnel.

L'impianto dovrà essere interamente in acciaio inox AISI 304, con pareti doppie coibentate con poliuretano a cellule chiuse per assicurare un buon isolamento termico ed acustico. L'impianto dovrà essere realizzato in un unico blocco saldato per limitare al minimo l'uso di viti e bulloni, non presentare infossature nelle superfici orizzontali piatte e prevedere tutte le parti inclinate per facilitare la pulizia interna ed esterna; inoltre, gli spigoli interni dovranno essere arrotondati per evitare annidamenti di sporco. Gli scivoli vasche dovranno avere un'inclinazione tale da assicurare lo scarico completo dello sporco ed un'agevole pulizia.

Il lavaggio dei carrelli e delle attrezzature dovrà essere eseguito con getti d'acqua calda in pressione e ricircolo, miscelata e detergente, erogati da rampe in modo tale da raggiungere tutta la superficie da trattare. L'acqua verrà convogliata attraverso due set di filtri e quindi posta in ricircolo da pompe con corpo e giranti in acciaio inox AISI 304 e guarnizioni in Vitron. Il filtro di raccolta parti solide ed il filtro di sicurezza per le pompe dovranno essere facilmente

accessibili e pulibili da contenitore posto di lato all'impianto. Il carico dell'acqua sarà automatico e, in mancanza d'acqua, uno speciale livellostato bloccherà le pompe.

A ciclo di lavaggio ultimato verrà eseguito un risciacquo con acqua a perdere calda o fredda, in pressione, per una durata prestabilita sulla base del tipo di attrezzatura da trattare. In questa fase dovrà essere possibile regolare in modo proporzionale la concentrazione di un sanificante.

La temperatura programmata verrà mantenuta attraverso termoregolazione con sonda PT 100; riscaldamento con scambiatore di calore acqua /acqua. La concentrazione del detergente all'interno della vasca dovrà essere mantenuta automaticamente da una sonda di conducibilità.

Dovranno inoltre essere compresi dosatori per detergenti, sanificanti e soluzioni caustiche agenti sulla base della concentrazione programmata. Tutte le regolazioni avverranno direttamente sul pannello di dosaggio, posto accanto all'impianto. Dovrà essere presente uno sbocco per aspirazione fumane in copertura Ø 260.

Dovranno essere compresi:

- interruttore di protezione magnetotermico regolabile (interruttore differenziale ove necessario) da installare nel quadro di zona di taglia adeguata alla potenza assorbita, completo di contatti ausiliari di segnalazione scattato relè;
- organi di comando (teleruttore, selettore manuale - automatico, selettore velocità, spie e contatti ausiliari di segnalazione);
- linea in cavo FG7(O)M1 di sezione adeguata alla potenza assorbita a partire dal quadro di zona fino all'utenza terminale;
- cavidotto in PVC rigido/flessibile di contenimento linea in cavo, scatole di derivazione e transito lungo la dorsale.

Il sistema dovrà essere completo di quant'altro necessario al fine di consentire una installazione a perfetta regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente.

SERVIZIO MENSA DIPENDENTI E RISTORAZIONE DEGENTI

ALLEGATO N° 1 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche

Di seguito si indicano le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e preparazioni gastronomiche

1.1 Sezione I Derrate alimentari -Indice

1.1 Sezione I Derrate alimentari -Indice

Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
01	01	001	Brodi e dadi	Preparati per brodo	Brodo con estratto di origine vegetale
01	01	002		Preparati per brodo	Brodo con estratto di carne
02	01	001	Pasta e riso	Pasta di semola	Bavette
02	01	002		Pasta di semola	Bucatini
02	01	003		Pasta di semola	Capelli d'angelo
02	01	004		Pasta di semola	Conchiglie
02	01	005		Pasta di semola	Ditalini lisci
02	01	006		Pasta di semola	Ditalini rigati
02	01	007		Pasta di semola	Farfalle
02	01	008		Pasta di semola	Fusilli
02	01	009		Pasta di semola	Gnocchetti sardi
02	01	010		Pasta di semola	Linguine
02	01	011		Pasta di semola	Mezze maniche rigate
02	01	012		Pasta di semola	Mezze penne rigate
02	01	013		Pasta di semola	Penne lisce
02	01	014		Pasta di semola	Penne rigate
02	01	015		Pasta di semola	Pennette rigate
02	01	016		Pasta di semola	Pipe rigate
02	01	017		Pasta di semola	Pipette rigate
02	01	018		Pasta di semola	Sedani
02	01	019		Pasta di semola	Sedanini
02	01	020		Pasta di semola	Spaghetti
02	01	021		Pasta di semola	Spaghettoni
02	01	022		Pasta di semola	Tortiglioni
02	01	023		Pasta di semola	Vermicelli
02	01	024		Pasta di semola	Bavette
02	01	025		Pasta di semola	Bucatini
02	01	026		Pasta di semola	Conchiglie
02	01	027		Pasta di semola	Ditalini lisci
02	01	028		Pasta di semola	Farfalle
02	01	029		Pasta di semola	Fusilli
02	01	030		Pasta di semola	Gnocchetti sardi
02	01	031		Pasta di semola	Linguine
02	02	001		Pasta all'uovo	Fettuccine
02	02	002		Pasta all'uovo	Cannelloni
02	02	003		Pasta all'uovo	Lasagne
02	02	004		Pasta all'uovo	Pappardelle
02	02	005		Pasta all'uovo	Quadrucchi
02	02	006		Pasta all'uovo	Risini
02	02	007		Pasta all'uovo	Stelline
02	02	008		Pasta all'uovo	Tagliatelle



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
02	02	009		Pasta all'uovo	Tagliolini
02	03	001		Riso	Semifino Vialone nano
02	03	002		Riso	Super fino Arborio
02	03	003		Riso	Super fino Carnaroli
02	03	004		Riso	Parboliled
02	04	001		Paste fresche	Gnocchi di patate
02	04	002		Paste fresche	Ravioli di carne Rapporto pasta / ripieno 1 a 4
02	04	003		Paste fresche	Ravioli di magro
02	04	004		Paste fresche	Tortellini di carne Rapporto pasta / ripieno 1 a 4
02	04	005		Paste fresche	Gnocchi di semolino
03	01	001	Conserven pomodoro	Pelato	Pomodori pelati normali
04	01	001	Carni fresche Bovino	Bovino adulto anteriore Disossato	Petto Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	01	002		Bovino adulto anteriore Disossato	Sottospalla Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	01	003		Bovino adulto anteriore Disossato	Spalla Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	001		Bovino adulto posteriore Disossato	Noce Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	002		Bovino adulto posteriore Disossato	Scamone Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	003		Bovino adulto posteriore Disossato	Fesa Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	004		Bovino adulto posteriore Disossato	Girello Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	005		Bovino adulto posteriore Disossato	Polpa coscia 4 tagli Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	006		Bovino adulto posteriore Disossato	Sottofesa Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
04	02	007		Bovino adulto posteriore Disossato	Roast-beef Classe A o E - Conformazione U -Stato ingrassamento 2
05	01	001	Carni fresche Vitellone	Vitellone anteriore con osso	Petto Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	001		Vitellone anteriore disossato	Copertina / Cappello del prete Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	002		Vitellone anteriore disossato	Spalla Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	003		Vitellone anteriore disossato	Fesa di spalla Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	004		Vitellone anteriore disossato	Sottospalla Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	005		Vitellone anteriore disossato	Pancia Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	006		Vitellone anteriore disossato	Petto Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
05	03	001		Vitellone posteriore con osso	Coscia Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	001		Vitellone posteriore disossato	Roast-beef Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	002		Vitellone posteriore disossato	Fesa Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	003		Vitellone posteriore disossato	Sottofesa Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	004		Vitellone posteriore disossato	Noce Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	005		Vitellone posteriore disossato	Scamone Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	006		Vitellone posteriore disossato	Girello Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	007		Vitellone posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
06	02	001	Carni fresche Vitello	Vitello anteriore con osso	Spalla -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	02	002		Vitello anteriore con osso	Sottospalla -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	03	001		Vitello anteriore disossato	Pancia -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	03	002		Vitello anteriore disossato	Petto -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	03	003		Vitello anteriore disossato	Sottospalla -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	03	004		Vitello anteriore disossato	Spalla -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	04	001		Vitello posteriore con osso	Coscia -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	04	002		Vitello posteriore con osso	Lombo -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
06	04	003		Vitello posteriore con osso	Pistola -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	04	004		Vitello posteriore con osso	Stinco -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	04	005		Vitello posteriore con osso	Nodini -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	001		Vitello posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrass. 2 o 3
06	05	002		Vitello posteriore disossato	Fesa -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	003		Vitello posteriore disossato	Sottofesa -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	004		Vitello posteriore disossato	Noce -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	005		Vitello posteriore disossato	Scamone -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	006		Vitello posteriore disossato	Girello -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
06	05	007		Vitello posteriore disossato	Lombo -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
07	01	001	Carni fresche Suine	Suine con osso	Cosciotto
07	01	002		Suine con osso	Lombo
07	01	003		Suine con osso	Spalla
07	01	004		Suine con osso	Costole parte edibile > 50 %
07	02	001		Suine disossate	Cosciotto
07	02	002		Suine disossate	Coppa
07	02	003		Suine disossate	Fesa
07	02	004		Suine disossate	Filetto
07	02	005		Suine disossate	Lombo
07	02	006		Suine disossate	Pancetta



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
07	02	007		Suine disossate	Spalla
07	03	001		Suine porzionate	Braciola parte edibile > 70 %
07	03	002		Suine porzionate	Spiedini misti
07	03	003		Suine porzionate	Salsiccia
08	01	001	Carni fresche Avicunicole		
08	02	001		Pollo	Cosce di pollo
08	02	002		Pollo	Petti di pollo
08	02	003		Pollo	Polli a busto
08	02	004		Pollo	Sovracosce di pollo
08	04	001		Tacchino	Tacchino busto
08	04	002		Tacchino	Cosce Tacchino
08	04	003		Tacchino	Fesa Tacchino
08	04	004		Tacchino	Salsiccia di tacchino
11	01	001	Salumi		
11	02	001		Salami	Salame tipo Milano Puro suino, umidità < o = a 38 %
11	02	002		Salami	Salame tipo Felino umidità < o = a 38 %
11	02	003		Salami	Salame tipo Napoli piccante umidità < o = a 38 %
11	02	004		Salami	Salame tipo Ungherese umidità < o = a 38 %
11	02	005		Salami	Salamino Cacciatore Puro suino, umidità < o = a 34 %
11	02	006		Salami	Salame Finocchiona umidità < o = a 38 %
11	02	007		Salami	Spianata Romana
11	03	001		Cotechini e zamponi	Cotechino precotto puro suino
11	04	001		Mortadelle	Mortadella
11	05	001		Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa
11	05	002		Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa affumicata
11	05	003		Pancette, coppa e lardo	Coppa
11	06	001		Prosciutti cotti	Prosciutto cotto
11	06	002		Prosciutti cotti	Prosciutto di Praga
11	07	001		Prosciutti crudi	Prosciutto crudo disossato Parma DOP
11	09	001		Speck	Speck
11	10	001		Wurstel	Wurstel
11	11	001		Salumi affettati	Salumi monodose
12	01	001	Lattiero caseari	Latte fresco	Latte fresco intero pastorizzato
12	01	002		Latte fresco	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato
12	02	001		Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato
12	03	001		Latte	Latte di soya
12	03	002		Latte	Latte di riso
12	03	003		Latte fresco	Latte delattosato
12	04	001		Yogurt	Yogurt intero bianco
12	04	002		Yogurt	Yogurt magro bianco
12	04	003		Yogurt	Yogurt intero albicocca
12	04	004		Yogurt	Yogurt intero ananas
12	04	005		Yogurt	Yogurt intero banana
12	04	006		Yogurt	Yogurt intero fragola
12	04	007		Yogurt	Yogurt intero cereali
12	04	008		Yogurt	Yogurt intero ciliegia
12	04	009		Yogurt	Yogurt intero frutti di bosco
12	04	010		Yogurt	Yogurt intero agrumi
12	04	011		Yogurt	Yogurt intero pesca



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
12	05	001		Formaggi pasta filata	Mozzarella
12	05	002		Formaggi pasta filata	Mozzarella per pizza in filoni
12	05	003		Formaggi pasta filata	Provolone
12	05	004		Formaggi pasta filata	Caciocavallo
12	05	005		Formaggi pasta filata	Scamorza affumicata umidità < o = 45 %
12	06	001		Formaggi molli senza crosta	Asiago pressato DOP
12	06	002		Formaggi molli senza crosta	Crescenza
12	07	001		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte vaccino umidità < o = 43 %
12	07	002		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte pecora umidità < o = 33 %
12	07	003		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte misto umidità < o = 41 %
12	07	004		Formaggi molli con crosta	Italico umidità < o = 50 %
12	07	005		Formaggi molli con crosta	Taleggio DOP
12	07	006		Formaggi molli con crosta	Quartirolo DOP
12	07	007		Formaggi molli con crosta	Brie
12	07	008		Formaggi molli	Robiola
12	08	001		Formaggi semiduri	Pecorino semiduro
12	08	002		Formaggi semiduri	Fontal
12	08	003		Formaggi semiduri	Fontina DOP
12	08	004		Formaggi semiduri	Groviera umidità < o = 35 %
12	08	005		Formaggi semiduri	Montasio
12	09	001		Formaggi duri	Grana Padano grattugiato DOP
12	09	002		Formaggi duri	Grana Padano DOP
12	09	003		Formaggi duri	Pecorino Romano DOP
12	10	001		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo dolce DOP
12	10	002		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo piccante DOP
12	11	001		Formaggi esteri	Edamer umidità < o = 42 %
12	11	002		Formaggi esteri	Emmenthal umidità < o = 35 %
12	12	001		Latticini	Ricotta
12	12	002		Latticini	Formaggini porzionati fusi
12	12	003		Latticini	Formaggio spalmabile
12	13	001		Prodotti a base di latte surgelati	Gelati monodose
13	01	001	Uova	Confezioni	Uova intere pastorizzate
14	01	001	Conserve Vegetali	al naturale	Barbabietole cotte
14	01	002		al naturale	Carciofi a spicchi
14	01	003		al naturale	Carciofi interi 30 -40 g
14	01	004		al naturale	Carote taglio a fiammifero
14	01	005		al naturale	Ceci lessati
14	01	006		al naturale	Crauti
14	01	007		al naturale	Fagioli bianchi di Spagna lessati rotture < o = 5 %
14	01	008		al naturale	Fagioli Borlotti lessati rotture < o = 5 %
14	01	009		al naturale	Fagioli Cannellini lessati rotture < o = 5 %
14	01	010		al naturale	Funghi Champignons tagliati
14	01	011		al naturale	Lenticchie lessate
14	01	012		al naturale	Mais dolce lessato in grani



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
14	01	013		al naturale	Olive nere denocciolate
14	01	014		al naturale	Olive nere intere
14	01	015		al naturale	Olive nere intere giganti
14	01	016		al naturale	Olive verdi denocciolate
14	01	017		al naturale	Olive verdi intere
14	01	018		al naturale	Olive verdi intere giganti
14	01	019		al naturale	Peperoni rossi/gialli
14	01	020		al naturale	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 ed < o = 10,2 mm
14	02	001		in aceto	Capperi
14	02	002		in aceto	Cetrioli
14	02	003		in aceto	Sedano di Verona
14	02	004		in aceto	Insalatina capricciosa componenti vegetali > o = 11
14	03	001		sotto sale	Capperi
14	04	001		in olio	Carciofini
15	01	001	Conserven di carne	Carne bovina	Carne bovina in gelatina
15	01	002		Carne bovina	Preparazione spalmabile di carne
15	01	003		Patè di prosciutto	Preparazione spamabile monodose
16	02	001	Conserven pesce	in olio	Tonno in olio oliva trancio pressato, briciole < o = 5 %
16	02	002		in olio	Filetti di sgombero in olio oliva acqua di rilascio < o = 2 %
16	02	003		in olio	Filetti di acciughe in olio di oliva acqua di rilascio < o = 2 %
16	02	004		in olio	Sardine in olio oliva acqua di rilascio < o = 4 %
16	03	001		sotto sale	Acciughe salate
16	03	002		sotto sale	Filetti di baccalà salato
16	05	001		Affumicato	Salmone preaffettato
16	05	002		Affumicato	Salmone ritagli
16	06	001		in olio	Patè di tonno
17	01	001	Farina, pane e derivati	Farina	Farina tipo 00
17	01	002		Farina	Farina gialla bramata
17	01	003		Farina	Semolino
17	02	001		Pane fresco	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	003		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	004		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura da 600 a 1.000 g
17	02	005		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura oltre 1.000 g
17	02	005		Pane fresco	Pane Fresco integrale confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	006		Pane fresco	Pane Fresco integrale non confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	007		Pane fresco	Pane fresco di grano duro confezionato pezzatura fino a 70g.
17	02	008		Pane fresco	Pane in cassetta per tramezzini pezzatura fino a 70g.
17	02	009		Pane fresco	Pane fresco all'olio non confezionato pezzatura di 50 g
17	02	010		Pane fresco	Pane fresco al burro non confezionato pezzatura di 50 g



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
17	03	001		Pane confezionato	Pane grattugiato
17	04	001		Derivati pane	Crackers non salati monoporzione
17	04	002		Derivati pane	Crackers salati monoporzione
17	04	003		Derivati pane	Crackers integrali salati monoporzione
17	04	004		Derivati pane	Grissini stirati monoporzione
17	04	005		Derivati pane	Vol au vent
17	04	006		Derivati pane	Pasta per pizza fresca
18	01	001	Frutta fresca	Agrumi	Arance 64-73 mm la Categoria
18	01	002		Agrumi	Limoni la Categoria
18	01	003		Agrumi	Mandarini 50 -60 mm la Categoria
18	01	004		Agrumi	Clementine senza semi 43 -52 mm la Categoria
18	01	005		Agrumi	Pompelmi 84 -97 mm la Categoria
18	01	006		Agrumi	Pompelmi rosa 84 -97 la Categoria
18	02	001		Bacche e piccola frutta	Fragole la Categoria
18	02	002		Bacche e piccola frutta	Uva da tavola bianca la Categoria
18	02	003		Bacche e piccola frutta	Uva da tavola nera la Categoria
18	03	001		Drupacee	Albicocche la Categoria
18	03	002		Drupacee	Ciliegie la Categoria
18	03	003		Drupacee	Pesche noci (nettarine) 73 -80 mm la Categoria
18	03	004		Drupacee	Pesche pasta bianca 61 -67 mm la Categoria
18	03	005		Drupacee	Pesche pasta bianca 73 -80 mm la Categoria
18	03	006		Drupacee	Pesche pasta gialla 61 -67 mm la Categoria
18	03	007		Drupacee	Pesche pasta gialla 73 -80 mm la Categoria
18	03	008		Drupacee	Prugne / Susine la Categoria
18	04	001		Pomacee	Mele Golden Delicious 65 -75 mm la Categoria
18	04	002		Pomacee	Mele Morgenduft (imperatore) 65 -75 mm la Categoria
18	04	003		Pomacee	Mele Renette 65 -75 mm la Categoria
18	04	004		Pomacee	Mele Stark Delicious 65 -75 mm la Categoria
18	04	005		Pomacee	Pere Abate 55 -65 mm la Categoria
18	04	006		Pomacee	Pere Williams 55 -65 mm la Categoria
18	05	001		Frutta Varia	Banane la Categoria
18	05	002		Frutta Varia	Cachi 22 -24 mm la Categoria
18	05	003		Frutta Varia	Cocomero min. 4 Kg la Categoria
18 18	05 05	004 005		Frutta Varia Frutta Varia	Kiwi 70 -85 mm la Categoria Kiwi 90 -110 mm la Categoria
18	05	006		Frutta Varia	Meloni polpa gialla la Categoria
18	05	007		Frutta Varia	Meloni polpa bianca la Categoria
18	06	001		Frutta tagliata e condizionata	Macedonia
19	02	001	Verdura fresca, odori e derivati patate	Cavoli	Cavolfiore bianco la Categoria
19	02	002		Cavoli	Cavoli cappuccio la Categoria
19	02	003		Cavoli	Cavoli verza la Categoria



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
19	02	004		Cavoli	Cavoli di Bruxelles la Categoria
19	04	001		Ortaggi a bulbo	Aglione la Categoria
19	04	002		Ortaggi a bulbo	Cipolle bianche diametro 50+ la Categoria
19	04	003		Ortaggi a bulbo	Cipolle dorate diametro 50+ la Categoria
19	04	004		Ortaggi a bulbo	Cipolle rosse diametro 50+ la Categoria
19	05	001		Ortaggi a foglia	Bietola da costa
19	05	002		Ortaggi a foglia	Bietola foglia o erbetta
19	05	003		Ortaggi a foglia	Cicoria
19	05	004		Ortaggi a foglia	Cicoria Catalogna
19	05	005		Ortaggi a foglia	Radicchio trevisano
19	05	006		Ortaggi a foglia	Radicchio di Chioggia
19	05	007		Ortaggi a foglia	Lattuga cappuccio la Categoria
19	05	008		Ortaggi a foglia	Lattuga romana la Categoria
19	05	009		Ortaggi a foglia	Indivia riccia la Categoria
19	05	010		Ortaggi a foglia	Indivia scarola la Categoria
19	05	011		Ortaggi a foglia	Rucola a mazzi
19	05	012		Ortaggi a foglia	Spinaci la Categoria
19	06	001		Ortaggi a frutto	Cetrioli la Categoria
19	06	002		Ortaggi a frutto	Melanzane lunghe la Categoria
19	06	003		Ortaggi a frutto	Melanzane globose (ovali) la Categoria
19	06	004		Ortaggi a frutto	Peperoni dolci rossi / gialli la Categoria
19	06	005		Ortaggi a frutto	Peperoni dolci verdi la Categoria
19	06	006		Ortaggi a frutto	Pomodori a grappolo la Categoria
19	06	007		Ortaggi a frutto	Pomodori oblungi 40 -47 mm la Categoria
19	06	008		Ortaggi a frutto	Pomodori tondi / costoluti 47 – 57 mm la Categoria
19	06	009		Ortaggi a frutto	Zucche gialle
19	06	010		Ortaggi a frutto	Zucchine bianche 100 -225 g la Categoria
19	06	011		Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 50 -100 g la Categoria
19	06	012		Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 100 -225 g la Categoria
19	07	001		Ortaggi a radice e tubero	Carote senza foglie novelle la Categoria
19	07	002		Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli
19	07	003		Ortaggi a radice e tubero	Sedano di Verona
19	08	001		Ortaggi a stelo	Carciofi 7,5 -9 cm la Categoria
19	08	002		Ortaggi a stelo	Carciofi spinosi 7,5 -9 cm la Categoria
19	08	003		Ortaggi a stelo	Finocchi diametro 60+
19	08	004		Ortaggi a stelo	Porri la Categoria
19	08	005		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 150 -500 g la Categoria
19	08	006		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 500 -800 g la Categoria
19	09	001		Patate	Patate novelle diametro 40+
19	09	002		Patate	Patate pasta gialla diametro 40+
19	09	003		Patate	Patate pasta bianca diametro 40+



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
19	10	001		Odori	Prezzemolo
19	10	002		Odori	Rosmarino
19	10	003		Odori	Salvia
19	10	004		Odori	Alloro
19	10	005		Odori	Basilico
19	12	001		Funghi	Funghi champignon
19	13	001		Germogli	Germogli di soia
20	01	001	Spezie, erbe aromatiche e sale	Erbe aromatiche disidratate	Basilico foglie intere umidità < o = 7%
20	01	002		Erbe aromatiche disidratate	Maggiorana tritata umidità < o = 5%
20	01	003		Erbe aromatiche disidratate	Origano tritato umidità < o = 5%
20	01	004		Erbe aromatiche disidratate	Prezzemolo tritato umidità < o = 5%
20	01	005		Erbe aromatiche disidratate	Rosmarino tritato umidità < o = 5%
20	01	006		Erbe aromatiche disidratate	Salvia tritata umidità < o = 5%
20	01	007		Erbe aromatiche disidratate	Timo tritato umidità < o = 5%
20	02	001		Sale	Sale fino monodose
20	02	002		Sale	Sale fino
20	02	003		Sale	Sale grosso
20	02	004		Sale	Sale iodato fine in spargitore
20	02	005		Sale	Sale iodato fino
20	02	006		Sale	Sale iodato grosso
20	03	001		Spezie	Cannella in polvere umidità < o = 3%
20	03	002		Spezie	Chiodi di garofano interi umidità < o = 7%
20	03	003		Spezie	Condimento per arrosto tritato umidità < o = 5%
20	03	004		Spezie	Curry in polvere umidità < o = 3%
20	03	005		Spezie	Noce moscata in polvere umidità < o = 3%
20	03	006		Spezie	Noce moscata intera umidità < o = 7%
20	03	007		Spezie	Paprika dolce in polvere umidità < o = 3%
20	03	008		Spezie	Paprika forte in polvere umidità < o = 3%
20	03	009		Spezie	Pepe bianco grani umidità < o = 7%
20	03	010		Spezie	Pepe bianco macinato umidità < o = 5%
20	03	011		Spezie	Pepe nero grani umidità < o = 7%
20	03	012		Spezie	Pepe nero macinato umidità < o = 5%
20	03	013		Spezie	Pepe nero monodose umidità < o = 5%
20	03	014		Spezie	Peperoncini interi umidità < o = 7%
20	03	015		Spezie	Peperoncini polvere umidità < o = 3%
20	03	016		Spezie	Zafferano in polvere umidità < o = 10%
21	01	001	Olii e grassi	Olii di oliva	Olio Extravergine di oliva acidità max. in acido oleico 0,5 %-n° perossidi max 12 meq O2 / Kg



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
21	02	001		Olii di semi	Olio di semi di girasole
21	02	002		Olii di semi	Olio di semi di mais
21	04	001		Burro	Burro monoporzione
21	04	002		Burro	Burro
21	05	001		Panna	Panna UHT da cucina
22	01	001	Aceto	Aceto	Aceto rosso di vino
22	01	002		Aceto	Aceto bianco di vino
22	01	003		Aceto	Aceto e olio (vinaigrette) bustina
23	01	001	Maionese e salse	Salse	Maionese
23	01	001		Salse	Ketchup
23	01	002		Salse	Senape
23	03	001		Pesto	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % -olio extravergine oliva > o = 30% -pinoli > o =3%
24	01	001	Biscotti, wafers, merendine, cereali, fette biscottate	Biscotti	Amaretti
24	01	002		Biscotti	Biscotti secchi monodose
24	01	003		Biscotti	Biscotti al latte monodose
24	01	004		Biscotti	Frollini monodose
24	01	005		Biscotti	Savoiardi
24	03	001		Merendine	Croissant/ brioches non farcito monodose
24	03	002		Merendine	Croissant/brioches sfoglia monodose
24	03	003		Merendine	Croissant/brioches albicocca monodose
24	03	004		Merendine	Croissant/brioches cacao monodose
24	03	005		Merendine	Croissant/brioches ciliegia monodose
24	03	006		Merendine	Croissant/ brioches non farcito fresche
24	03	007		Merendine	Croissant/brioches sfoglia fresche
24	03	008		Merendine	Croissant/brioches albicocca fresche
24	03	009		Merendine	Croissant/brioches cacao fresche
24 24	03 03	010 011		Merendine Merendine	Croissant/brioches ciliegia fresche Crostatina cacao monodose
24	03	012		Merendine	Crostatina albicocca monodose
24	03	013		Merendine	Crostatina ciliegia monodose
24	03	014		Merendine	Crostata ciliegia
24	03	015		Merendine	Crostata albicocca
24	03	016		Merendine	Plumcake
24	03	017		Merendine	Merendine a base di Pan di Spagna
24	04	001		Fette Biscottate	Bifette monodose
24	04	002		Fette Biscottate	Bifette integrali monodose
24	05	001		Fiocchi di cereali	Fiocchi di cereali monoporzione
24	05	002		Snack	Snack di cereali e frutta
25	01	001	Caffè, Tè e infusi	Caffè	Caffè solubile
25	01	002		Caffè	Caffè solubile decaffeinato
25	01	003		Caffè	Caffè macinato miscela
25	01	004		Caffè	Caffè macinato 100 % varietà arabica
25	01	005		Caffè	Caffè in grani miscela
25	02	001		Orzo	Orzo macinato



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
25	02	002		Orzo	Orzo macinato buste
25	02	003		Orzo	Orzo solubile /orzo solubile in bustine
25	03	001		Tè	Tè decaffeinato in filtri
25	03	002		Tè	Tè in filtri
25	03	003		Tè	Tè solubile
25	04	001		Camomilla	Camomilla in filtri
25	04	002		Camomilla	Camomilla solubile
26	01	001	Zucchero dolcificanti e	Zucchero	Zucchero semolato in bustine
26	01	002		Zucchero	Zucchero semolato
27	01	001	Dolci, preparati per dolci e marmellate	Budino	Budino cioccolato
27	01	002		Budino	Budino crème caramel
27	01	003		Budino	Budino vaniglia
27	02	001		Cacao	Cacao amaro in polvere
27	03	001		Cioccolato	Cioccolato al latte barrette
27 27	03 04	002 001		Cioccolato spalmabile Crema	Cioccolato extra fondente barrette Crema alla nocciola monodose minimo 13% nocciole
27	05	001		Lievito	Lievito vanigliato bustine
27	06	001		Confettura	Albicocche monodose
27	06	002		Confettura	Arance monodose
27	06	003		Confettura	Ciliegie monodose
27	06	004		Confettura	Fragole monodose
27	06	005		Confettura	Frutti bosco monodose
27	06	006		Confettura	Lamponi monodose
27	06	007		Confettura	Mirtilli monodose
27	06	008		Confettura	Pesche monodose
27	06	009		Confettura	Prugne monodose
27	07	001		Miele	Miele monodose
28	01	001	Omogeneizzati dietetici e	Omogeneizzato	Omogeneizzato di frutta mista
28	01	002		Omogeneizzato	Omogeneizzato di mela
28	01	003		Omogeneizzato	Omogeneizzato di pera
28	01	004		Omogeneizzato	Omogeneizzato di prugna
28	01	005		Omogeneizzato	Omogeneizzato albicocca/mela
28	01	006		Omogeneizzato	Omogeneizzato banana/mela
28	01	007		Omogeneizzato	Omogeneizzato di pollo/tacchino
28	01	008		Omogeneizzato	Omogeneizzato di coniglio
28	01	009		Omogeneizzato	Omogeneizzato di vitello
28	01	010		Omogeneizzato	Omogeneizzato di manzo
28	01	011		Omogeneizzato	Omogeneizzato di formaggio
28	01	012		Omogeneizzato	Liofilizzati di carne
28	01	013		Omogeneizzato	Liofilizzati di pesce
28	02	001		Dietetici	Pastina senza glutine
28	02	002		Dietetici	Pastina glutinata
28	02	003		Dietetici	Semolino con integratori proteici
28	02	004		Dietetici	Pasta senza glutine
28	02	005		Dietetici	Biscotti primi mesi solubili Assenza di glutine, di proteine del latte vaccino, di proteine dell'uovo
28	02	006		Dietetici	Biscotti prima infanzia Assenza di glutine e di proteine dell'uovo
28	02	007		Dietetici	Biscotti aproteici
28	02	008		Dietetici	Fette biscottate senza sale
28	02	009		Dietetici	Fette biscottate aproteiche
28	02	010		Dietetici	Fette biscottate senza glutine



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
28	02	011		Dietetici	Pane apteico
28	02	012		Dietetici	Crema di riso
28	02	013		Dietetici	Latte HD (alta digeribilità)
28	02	014		Dietetici	Purea di frutta
29	01	001	Conserven di frutta	In scioppo	Ananas
29	01 01	002 003		In scioppo In scioppo	Pere Pesche
29	01	004		In scioppo	Prugne
30	01	001	Verdura Secca	Verdura	Ceci
30	01	002		Verdura	Fagioli cannellini
30	01	003		Verdura	Fagioli borlotti
30	01	004		Verdura	Fagioli bianchi di Spagna
30	01	005		Verdura	Farro decorticato
30	01	006		Verdura	Lenticchie
30	01	007		Verdura	Orzo perlato
30	01	008		Verdura	Porcini secchi
31	01	001	Frutta Secca	Frutta	Noci sgusciate gherigli sottovuoto n° perossidi max 0,5 meq / Kg
31	01	002		Frutta	Pistacchi sgusciati
32	01	001	Surgelati/congelati primi piatti	Primi piatti	Pasta sfoglia
32	01	002		Primi piatti	Pasta per pizza
33	01	001	Surgelati/congelati prodotti ittici	Prodotti ittici	Calamari anelli e ciuffi
33	01	002		Prodotti ittici	Calamari puliti
33	01	003		Prodotti ittici	Moscardini puliti
33	01	004		Prodotti ittici	Cozze sgusciate precotte IQF
33	01	005		Prodotti ittici	Filetti di trota salmonata IQF
33	01	006		Prodotti ittici	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g
33	01	007		Prodotti ittici	Cuori di nasello IQF
33	01	008		Prodotti ittici	Filetti di platessa n° 3 -80 / 120 g IQF
33	01	009		Prodotti ittici	Gamberi sgusciati precotti IQF
33	01	010		Prodotti ittici	Gamberetti sgusciati precotti IQF
33	01	011		Prodotti ittici	Polpi puliti 500 / 1.000 g IQF
33	01	012		Prodotti ittici	Trota bianca eviscerata 200 / 300 g IQF
33	01	013		Prodotti ittici	Seppioline pulite
33	01	014		Prodotti ittici	Tranci di pesce spada 180 / 200 g IQF
33	01	015		Prodotti ittici	Tranci di salmone 180 / 200 g IQF
33	01	016		Prodotti ittici	Filetti di salmone
33	01	017		Prodotti ittici	Tranci di cernia
33	01	018		Prodotti ittici	Tranci di palombo
33	01	019		Prodotti ittici	Sgombro eviscerato
33	01	020		Prodotti ittici	Vongole sgusciate in mattonella
33	01	021		Prodotti ittici	Misto pesce per insalata di mare
34	01	001	Surgelati/congelati carni	Carne bovino adulto	Fesa Classe D -Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	002		Carne bovino adulto	Sottofesa Classe D -Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	003		Carne bovino adulto	Girello Classe D -Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
34 34	01 01	004 005		Carne bovino adulto Carne bovino adulto	Noce Classe D -Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3 Roast-beef Classe D - Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	006		Carne bovino adulto	Scamone Classe D - Conformazione O -Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	001		Carne vitellone	Fesa Classe A-Conformazione R- Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	002		Carne vitellone	Sottofesa Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	003		Carne vitellone	Noce Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	004		Carne vitellone	Scamone Classe A - Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	005		Carne vitellone	Girello Classe A -Conformazione R -Stato ingrassamento 2 o 3
34	03	001		Carne vitello	Lombata -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
34	03	002		Carne vitello	Pancia -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
34	03	003		Carne vitello	Petto -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R -stato ingrassamento 2 o 3
34	03	004		Carne vitello	Polpa coscia 4 tagli -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R -stato ingrass. 2 o 3
34	03	005		Carne vitello	Nodini -Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R stato ingrassamento 2 o 3 parte edibile > o = 70 %
34	04	001		Carne suino	Bracirole
34	04	002		Carne suino	Lonza disossata
34	04	003		Carne suino	Spalla disossata
34	05	001		Carne avicunicola	Fesa / Petto tacchino
34	05	002		Carne avicunicola	Petto di pollo
34	05	003		Carne avicunicola	Sovracosce di pollo senza pelle
34	05	004		Carne avicunicola	Busto pollo
34	05	005		Carne avicunicola	Fesa/Petto di tacchino a fettine



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
34	05 07	006 001		Carne avicunicola	Petto di pollo a fettine
				Carne ovina	Cosciotto di agnello
34	07	002		Carne ovina	Lombata di di agnello
35	01	001	Surgelati/congelati frutta e verdura	Verdura	Asparagi punte
35	01	002		Verdura	Bietola foglia
35	01	003		Verdura	Carciofi a spicchi
35	01	004		Verdura	Carciofi cuori interi
35	01	005		Verdura	Carote disco
35	01	006		Verdura	Carote novelle
35	01	007		Verdura	Cavolfiori rosette
35	01	008		Verdura	Cavolini di Bruxelles
35	01	009		Verdura	Funghi Champignons
35	01	010		Verdura	Fagiolini fini
35	01	011		Verdura	Melanzane grigliate
35	01	012		Verdura	Minestrone minimo 10 varietà di verdure
35	01	013		Verdura	Misto insalata russa
35	01	014		Verdura	Peperoni grigliati
35	01	015		Verdura	Piselli fini
35	01	016		Verdura	Spinaci
35	01	017		Verdura	Zucchine disco
35	01	018		Verdura	Zucchine grigliate
36	01	001	Acqua e bevande non alcoliche	Acque minerali	Acqua Minerale naturale in PET /con apertura facilitata
36	01	002		Acque minerali	Acqua Minerale naturale in PET
36	01	003		Acque minerali	Acqua Minerale addizionata CO2 o effervescente naturale in PET
36	02	001		Bevande	Analcolico bottiglia
36	02	002		Bevande	Acqua tonica lattina
36	02	003		Bevande	Acqua tonica in PET
36	02	004		Bevande	Aranciata lattina
36	02	005		Bevande	Aranciata in PET
36	02	006		Bevande	Cola lattina
36	02	007		Bevande	Cola in PET
36	02	008		Bevande	Tè al limone lattina
36	02	009		Bevande	Tè al limone in PET
36	02	010		Bevande	Tè al limone in brik
36	02	011		Bevande	Tè alla pesca in lattina
36	02	012		Bevande	Tè alla pesca in PET
36	02	013		Bevande	Tè alla pesca in brik
36	03	001		Succhi	Nettare di albicocca brik
36	03	002		Succhi	Nettare di pesca brik
36	03	003		Succhi	Nettare di pera brik
36	03	004		Succhi	Nettare di mela brik
36	03 03	005 006		Succhi Succhi	Succo di frutta arancia brik 100 % a base di succo concentrato Succo di frutta ananas brik 100 % a base di succo concentrato



Classe merceologica	Categoria	Denominazione	Classe merceologica	Categoria	Denominazione
36	03	007		Succhi	Succo di frutta pompelmo brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	008		Succhi	Succo di frutta tropicale brik 100 % a base di succo concentrato
37	01	001	Vino e Birra	Vino da cucina	Vino bianco bottiglia
37	01	002		Vino da cucina	Vino bianco brik
37	01	003		Vino da cucina	Vino rosso bottiglia
37	01	004		Vino da cucina	Vino rosso brik
37	02	001		Vino da tavola	Chardonnay DOC
37	02	002		Vino da tavola	Pinot grigio DOC
37	02	003		Vino da tavola	Vermentino DOC
37	02	004		Vino da tavola	Trebbiano DOC
37	02	005		Vino da tavola	Barbera DOC
37	02	006		Vino da tavola	Cabernet DOC
37	02	007		Vino da tavola	Chianti Classico DOC
37	02	008		Vino da tavola	Lambrusco DOC
37	03	001		Birra	Birra lattina grado alcolico > o = 4,5 % vol
37	04	001		Spumante	Spumante dolce
37	04	002		Spumante	Prosecco
37	04	003		Spumante	Spumanti Brut
38	02	001	Distillati, liquori e vini liquorosi	Distillato	Brandy monodose (cordiale)
38	02	002		Distillato	Grappa monodose (cordiale)
38	03	001		Vino liquoroso	Marsala
39	01	001	Semilavorati e prep. gastronomiche	Semilavorati e prep. gastronomiche	Limiti di accettabilità microbica

1.2 Sezione I Derrate alimentari -Tabelle

PREMESSA

Qui di seguito sono riportate le specifiche relative alla simbologia, alle unità di misura ed alle espressioni delle tolleranze di misurazione riportate nel presente documento.

NOTAZIONI ESPONENZIALI

Le notazioni esponenziali sono state riportate nella seguente forma:

xEy

(dove x e y sono numeri). Ey è da intendersi come: $10y$, per cui, a titolo esemplificativo, la notazione del tipo:

$5E4$

è da intendersi come

$5 \cdot 10^4$

TOLLERANZE RELATIVE ALLE ANALISI CHIMICO FISICHE:

ESPRESSIONI DELLE TOLLERANZE AMMESSE

I valori limite espressi per i parametri chimico fisici riportano la tolleranza di $\pm 3\%$.

Questo intervallo di tolleranza deve essere inteso come percentuale relativa al valore mostrato, cioè, ad esempio:

$15 \pm 3\%$, $15 \pm (15 \cdot 0,03)$, $15 \pm 0,45$

$1 \pm 3\%$, $1 \pm (1 \cdot 0,03)$, $1 \pm 0,03$

01.01.001

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
 - deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
 - non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
 - gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m.

Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Residuo secco a 100°C	%	$>80 \pm 3\%$
Cloruro sodico tot	%	$<35 \pm 3\%$
Azoto totale	%	$>5,8 \pm 3\%$
Sostanze insolubili tot.	%	$>1 \pm 3\%$
Ceneri	%	$<42 \pm 3\%$
Ammoniaca	%	$<1 \pm 3\%$

* limite di legge

01.01.002

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Residuo secco a 100°C	%	>92±3%
Cloruro sodico tot.	%	<50±3%
Sostanze grasse	%	<20±3%
Sostanze insolubili tot.	%	>1±3%

* limite di legge

02.01.001 -031

PASTA DI SEMOLA (DI GRANO DURO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche :
 - tempo di cottura;
 - resa (aumento di peso con la cottura);
 - tempo massimo di mantenimento delle paste cotte, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche.
 - tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature.
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Il confezionamento deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti :
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10	Grado di spappolamento	%	<6±3%

*limite di legge

02.02.001 -009

PASTE ALL'UOVO SECCHIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Il confezionamento deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti :
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità ,la data di produzione e la data di scadenza.

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti
Escherichia Coli	Ufc/g	<10
Staphilococcus aureus*	Ufc/g	0.5E3
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10

* limite di legge

02.02.001 – 009

PASTE ALL'UOVO FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotte con semola di grano duro e uova di gallina;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionati in atmosfera modificata; deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione e la data di scadenza.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti
Escherichia Coli	Ufc/g	<10
Staphilococcus aureus *	Ufc/g	0.5E4

*limite di legge

02.03.001 – 003

RISO SEMIFINO E SUPERFINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco con umidità non inferiore al 14/15% privo di polveri minerali, privo di coloritura deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80 %

Filth test negativo

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

* limite di legge

02.03.004

RISO PARBOILED

Descrizione:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco con umidità tra il 14-e 15,5 % privo di polveri minerali, privo di coloratura presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine,
- alla cottura deve resistere, senza che i grani si deformino per non meno di 15 minuti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80 %

Filtro-test : negativo					
Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

* limite di legge

02.04.001**GNOCCHI DI PATATE BIOLOGICI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%; il prodotto deve risultare esente da odori e sapori anomali dovuto a inaridimento e/ o errate tecniche di conservazione. -l'etichettatura deve essere conforme alle norme vigenti, sulla dicitura deve essere riportata la dicitura "gnocchi di patate" -gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle normative vigenti e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati né uovo e o derivati. Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Shelf-life residua alla consegna: 70 %

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

02.04.001 / 02.04.004**RAVIOLI, TORTELLINI DI CARNE (FRESCHI)****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%
- l'acidità non deve essere superiore a 7 gradi ;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Rapporto ripieno/pasta	%	>75±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Acidità (carne)	° SH °	<7±3%
Escherichia Coli	Ufc/g	<50	Acidità (altri ripieni)	°SH	<6±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	0.5E4			
Coliformi totali	Ufc/g	1E3			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<1E2			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	0.5E6			

* limite di legge

02.04.003

RAVIOLI DI MAGRO (FRESCHI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%;
- l'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Rapporto ripieno/pasta	% °	>30±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Acidità (carne)	SH °	<7±3%
Escherichia Coli	Ufc/g	<50	Acidità (altri ripieni)	SH	<6±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	≤5E3			
Coliformi totali	Ufc/g	≤1E3			

* limite di legge

02.04.005

GNOCCHI DI SEMOLINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- sottoforma di cilindri pronti al taglio, confezionati sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

03.01.001

POMODORI PELATI NORMALI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e alla norma UNI 8875:1986. Pomodori pelati. Condizioni tecniche di fornitura;
- -deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- -privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
- -devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- -residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, senza punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamento o altro, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- -I contenitori, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare: a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante; b) la sede dello stabilimento c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe (conta "Howard")	%	<30	Peso sgocciolato (sul peso netto)	%	>60±3%

* limite di legge

04.01.001 – 003 / 04.02.001 – 007 / 05.01.001 / 05.02.001 – 006 / 05.03.001 / 05.04.001 – 007**BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve provenire da carcasse appartenenti a: -categoria A, -classe di conformazione: R, -classe di ingrassamento: 2 o 3; oppure -categoria D, -classe di conformazione: O, -classe di ingrassamento: 2 o 3;
- -deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti C.E.;
- -deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6; -l'età dell'animale non deve essere superiore a 20 mesi. -deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale.
- l'etichetta dovrà essere leggibile e dovrà riportare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie il taglio, lo stato fresco della carne
- l'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti
- Il pH dovrà essere max 6

Parametri microbiologici**U.d.m. Valore****Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore**



Aerobi	mesofili	totali	Ufc/g	≤5E6
Escherichia coli			Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus		aureus	Ufc/g In	≤1E2
Salmonella spp		Listeria	25 g In 1	Assente
monocytogenes *			g	<11

*limite di legge

04.01.001 – 003 / 04.02.001 – 007 / 05.01.001 / 05.02.001 – 006 / 05.03.001 / 05.04.001 – 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: fossa retrospinosa della scapola.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconeii, deltoide (parte chiusa).

base ossea: angolo scapolo -omeroale.

FUSELLO:

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte).

base ossea: fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE:

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico; CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

04.01.001 – 003 / 04.02.001 – 007 / 05.01.001 / 05.02.001 – 006 / 05.03.001 / 05.04.001 – 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.

base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale.

base ossea: femore (parte esterna).

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.

base ossea: femore (parte esterna).

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi.

base ossea: tibia (parte posteriore).

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

06.02.001 – 002 / 06.03.001 – 004 / 06.04.001 – 005 / 06.05.001 -007

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 kg di peso;
- -deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- -deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- -la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso scarso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi
- l'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤5E6
Escherichia coli		≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp		Assente
Listeria monocytogenes *	Ufc/g	≤11
	In 25 g	
	In 1 g	

* limite di legge

06.02.001 – 002 / 06.03.001 – 004 / 06.04.001 – 005 / 06.05.001 -007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, ancone, antispinoso, retrospinoso.

base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno -omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prima emisternebra.

PUNTA DI MEZZO muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno. base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome.

base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.

06.02.001 – 002 / 06.03.001 – 004 / 06.04.001 – 005 / 06.05.001 -007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso.

base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali.

base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacroiliaca.

FESA muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce). base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte) base ossea: femore e tibia.

NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vastolaterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

07.01 – 001 –004 / 07.02.001 – 007

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve provenire da carcasse appartenenti a:
- -categoria di peso: L (light, leggero)
- -classe di carnosità: U;
- -deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- -deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- -deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, grasso consistente e di colore bianco;
- -La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
-

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- -aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale
- -l'etichetta dovrà essere leggibile e dovrà riportare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne
- -l'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%.

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤5E6
Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	In 25g	Assente

* limite di legge

07.01 – 001 –004 / 07.02.001 – 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO



COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRE' BOLOGNA

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRE' MODENA

muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, traverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRE' MILANO

muscoli: lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni ed esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

07.01001 -004 / 07.02.001 - 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COPPA

muscoli:	trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio,	go dor	sale, lungo
base ossea:	lunspinoso, digastrico della nuca, grande complesso. emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali.		
SPALLA		sotto	
muscoli:			
base ossea:	sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomeroale, bicefaloide. scapola, omero, radio, ulna.		scapolare, ipite branchiale,
STINCO		falangi, cubitale (capo radicale),	
muscoli:	estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle		
base ossea:	falangi flessore profondo delle falangi (capo ulnare). radio e ulna.		

PANCETTA

muscoli: pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, traverso dell'addome; dalla regione retro-sternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE

costituito da tutto il grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

07.03.002

SPIEDINI MISTI (DI CARNE E VERDURE)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- -la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- -le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- La composizione dello spiedino, dovrà essere:
 - 50% carne bovina e/o suina e/o avicola
 - 30% -40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
 - 10% -20% verdure fresche e/o aromi;

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata; -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- -l'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *			Ufc/g		≤5E6
Escherichia Coli *					≤5E2
Staphylococcus aureus *			Ufc/g		≤1E3
Salmonella spp *					Assente
Listeria monocytogenes *			Ufc/g		≤11
			In 10 g		
			In 1 g		

* limite di legge

07.03.003

SALSICCE (E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere di puro suino;
- -il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo,
- -le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- -l'impasto deve essere uniforme ;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- -l'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali			Ufc/g		< 1E5
Escherichia coli			Ufc/g		<1E2
Staphylococcus aureus			Ufc/g		<1E2
coag.+					
Salmonella spp *			in 10 g		
Listeria monocytogenes *			g** in 25 g		Assente
					Assente

* limite di legge

** Regolamento (CE) n 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

08.02.001 / 08.02.004

COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono appartenere alla Classe A;
- -le forniture devono provenire da allevamenti a "terra" nazionali riconosciuti CEE esenti da sostanze estrogene ,residui di antibiotici e antiparassitari.
- -devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- -devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- -le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- -la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- -le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura, né trasudato;
- -devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -la carne dovrà pervenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna

Tipologie richieste:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio ed essere conformi ai regolamenti CEE
- -le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%

-si richiedono garanzie analitiche circa: l'assenza nelle carni di salmonella e di residui di estrogeni e antibatterici

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	In 1 g	<11
*Campylobacter jejuni	In 25 g	Assente

* limite di legge

08.02.002

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; -devono appartenere alla Classe A;
- -i petti di pollo con forcilla dovranno avere un peso tra i 300 e 500 gr. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio -le forniture devono provenire da allevamenti a "terra" nazionali riconosciuti CEE esenti da sostanze estrogene ,residui di antibiotici e antiparassitari.;
- -devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- -le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudazione, né trasudato;

- -caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -la carne dovrà pervenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuri dovuti all'impilamento e al facchinaggio ed essere conformi ai regolamenti CEE
- -le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza
- -si richiedono garanzie analitiche circa: l'assenza nelle carni di salmonella e di residui di estrogeni e antibatterici

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11

* limite di legge

08.02.003

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, devono appartenere alla Classe A del peso di gr.1000/1100 .
- -le forniture devono provenire da allevamenti a "terra" nazionali riconosciuti CEE esenti da sostanze *estrogene ,residui di antibiotici e antiparassitari.*
- -la macellazione deve essere recente non superiore 24 ore e non inferiore a 12 ore;
- -preparati a busto, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata
- -devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- -le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- -i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- -le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- -la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- -devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio ed essere conformi ai regolamenti CEE
- -le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza
- -si richiedono garanzie analitiche circa: l'assenza nelle carni di salmonella e di residui di estrogeni e antibatterici.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): non inferiore all'80%

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11

* limite di legge

08.04.001

TACCHINO BUSTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- -Tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di allevamento
- -devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti C.E.;
- -non deve essere stato trattato con antibiotici né estrogeni -le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria.
- -deve appartenere alla Classe A;
- -l'animale deve essere stato allevato a terra.
- -devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- -preparati a busto, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- -devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terza vertebra cervicale;
- -le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- -i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- -carni molto tenere a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, scarso tessuto adiposo;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, essudati, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo e quello interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- -le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale molto flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- -la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -ai prodotti non deve essere aggiunto nessun additivo

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2		
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2		
Salmonella spp	In 25 g	Assente		
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11		

* limite di legge

08.04.002

COSCE (E SOTTOCOSCE) DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- -devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti C.E.;
- -deve appartenere alla Classe A;
- -presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- -la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- -le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
- -le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- -le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- -la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine.
- Tipologie richieste:
- Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11

* limite di legge

08.04.003

FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- -devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- -deve appartenere alla Classe A; la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- -la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;
- -le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- -il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- -fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, dello sterno e delle costole e della pelle;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	In 25g	Assente

* limite di legge

08.04.004**SALSICCIA DI TACCHINO****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- -la carne potrà essere di puro tacchino, oppure mista tacchino e pollo (a richiesta);
- -il grasso e la carne macinata dovranno essere in ottimo stato di conservazione e macinazione e le parti connettivali macinate dovranno risultare in quantità massima del 3% e non dovranno essere percettibili;
- -l'impasto dovrà risultare uniforme;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto,
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.**Parametri microbiologici****U.d.m. Valore****Parametri chimico-fisici****U.d.m. Valore**

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	< 1E5
Escherichia coli	Ufc/g	≤1E2
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1E2
Salmonella spp	In 10 g	Assente
Listeria monocytogenes *	** In 25g	Assente

* limite di legge

** dall' 1.1.2006 assente in 10 g dall'1.1.2010 assente in 25g : Regolamento (CE) n 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Tutte le carni di pollo e tacchino fin ora descritte dovranno avere sugli imballaggi primari o su Etichetta inserita o apposta in forma amovibile le seguenti indicazioni in forma facilmente leggibile e indelebile:

- -denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco)
- -denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- -data di scadenza in termini " da consumarsi entro il";
- -data di confezionamento;
- -istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- -riproduzione del bollo sanitario riportante il numero dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Sui documenti commerciali dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie riguardanti la provenienza degli animali (art 3 O. Min. Sal -26/08/05 entrata in vigore il 17/10/05)

11.02.001 -007**SALAMI STAGIONATI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- -deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- -non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- -deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- -deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;

- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione; di almeno due mesi e deve essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			

* limite di legge

11.03.001

COTECHINO PRECOTTO PURO SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%;
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assente di alterazioni microbiologiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro protettivo ai soli fini igienici o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤ 5			

* limite di legge

11.04.001

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di odore, né iridescenza ,picchiettatura,l'esterno non deve presentare patinosità;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite e con odore o sapore non rancido, e non deve essere in eccesso. Il prodotto può essere anche preventivamente sgrassato.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (se confezionato sottovuoto): 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1E4
Escherichia Coli	Ufc/g	<10
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10
Salmonella spp *	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente

*limite di legge

11.05.001

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

deve garantire idonea protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			

* limite di legge

11.05.002

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi	%	38-48 +/-3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	25-30 +/-3%

* limite di legge

1.05.003

COPPA (CAPOCOLLO) STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, nè avere odore o sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi	%	56 ±3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	8-10±3%

* limite di legge

11.06.001

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.
- ricavato dalla coscia di suino;
- il peso non deve essere inferiore a 7 kg.
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1E4	Umidità Grassi	%	62-66±3%
Escherichia coli	Ufc/g	< 10		%	6-10 ±3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	< 10			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			

* limite di legge

11.06.002**PROSCIUTTO DI PRAGA****Requisiti qualitativi:**

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

Confezionamento:

- -involucro plastico o carta alluminata;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi	%	58-62 ±3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	6-10±3%

* limite di legge

11.07.001**PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -sarà prodotto marchiato con contrassegno caratteristico.
- -deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- -deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- -non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- -può presentare rari cristalli di tirosina;
- -la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- -il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti con peso compreso tra 7 e 9 kg e non inferiore a 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi	%	58/60±3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	8-10±3%

* limite di legge

11.09.001**SPECK**

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- -non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

deve garantire idonea protezione del prodotto

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi Proteine	%	29-45±3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	29-33±3%
				%	20-24±3%

11.10.001
WURSTEL (O ALTRI INSACCATI COTTI)
Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- -non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- -non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- -l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Escherichia coli	Ufc/g	≤10	Umidità Grassi	%	58-64±3%
		≤50		%	18-25±3%
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	Assente			
	in 25 g				
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *					

* limite di legge

11.11.001
SALUMI AFFETTATI MONODOSE
Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- -le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- -non deve presentare colori, odori, o sapori anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -porzioni (indicative): 80 g per prosciutto crudo e bresaola, 100 g gli altri salumi.

Confezionamento:

- -imballaggio primario sottovuoto;
- -le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	in 25 g	Assente	Umidità Grassi	%	35-45±3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente		%	8-10±3%

* limite di legge

12.01.001

LATTE FRESCO-INTERO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione nazionale, sarà latte sottoposto ad un unico trattamento termico.
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: non inferiore all'80%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore			Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore		
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	<5E5	Grasso	%	>3,2±3%
Coliformi totali *	Ufc/g in	<5	Acidità	°SH	<7±3%
Salmonella spp *	25 g in	Assente			
Listeria monocytogenes *	25 g	Assente			

* limite di legge

12.01.002

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore			Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore		
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	<5E5	pH		<6±3%
Coliformi totali *	Ufc/g	<5	Acidità	°SH	<7±3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

12.02.001

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	in 25 g	Assente	Grasso Acidità	%	>1,5±3%
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente		°SH	<7±3%

* limite di legge

12.03.001

LATTE DI SOYA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. deve essere biologico e non contenere soia geneticamente modificata (OGM).

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	in 25 g	Assente
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente

* limite di legge

12.03.002

LATTE DI RISO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- deve contenere oli aggiunti di girasole spremuto a freddo e di origine biologica.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.03.003

LATTE DELATTOSATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Grasso	%	>1,5±3%
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Acidità	°SH	<7±3%

* limite di legge

12.02.001

YOGURT INTERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi.
- deve essere privo di coloranti e conservanti.
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non omogeneizzato
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Acidità	°SH	>40 ±3%
Escherichia coli *	Ufc/g	<5			
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	Assente			

limite di legge

12.04.002

YOGURT MAGRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi. -deve essere privo di coloranti e conservanti.
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non omogeneizzato
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Acidità	°SH	>40 ±3%
Escherichia coli *	Ufc/g	<5			
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	Assente			

* limite di legge

12.04.003 -0011

YOGURT ALLA FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- -non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- -la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali,
- -la frutta può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- -confezioni unitarie da 125 g;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Aromi-frutta	%	>12±3%
Escherichia coli *	Ufc/g	<5	Acidità	SH	>40±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	Assente			

* limite di legge

12.05.001

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- -deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- -non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- -i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -i conservanti devono essere assenti.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- -confezionate singolarmente in incarti adatti in presenza di liquido di governo; sia la carta di avvolgimento che la vaschetta di contenimento dovranno riportare : la data di produzione e data di scadenza, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome dell'azienda

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	Umidità	%	<60 ±3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
E. Coli	Ufc/g	<10			
muffe	Ufc/g	<1E2			

* limite di legge

12.05.002

MOZZARELLA PER PIZZA IN FILONI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali, dovuti a inacidimento o altro;
- -prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- -imballaggio primario sottovuoto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
E. Coli	Ufc/g	<10			
muffe	Ufc/g	<1E2			

* limite di legge

12.05.003

PROVOLONE DOP

Requisiti qualitativi:

- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni che deve essere riportato nella documentazione.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<40±3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.05.004

CACIOCAVALLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<40±3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.05.005

SCAMORZA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	Grasso	%	>44±3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente	* Umidità	%	<45±3%
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.06.001

ASIAGO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato";
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E4			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.06.002

CRESCENZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle bianca con sapore dolce con lievi sfumature acidule.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione così da evitare manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore



Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	*	
Salmonella spp *	in 25 g	Assente		
Listeria monocytogenes	in 1 g	Assente		
E. Coli	Ufc/g	<10		
muffe	Ufc/g	<1E2		

*limite di legge

12.07.001 – 003

CACIOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotta da latte vaccino e/o latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	Grasso	%	>44 ±3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.07.004

ITALICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Echerichia coli *	Ufc/g	<1E3	Grasso *	%	>50 ±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

12.07.005

TALEGGIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico.

- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici U.d.m.			Valore
Escherichia coli *			Ufc/g	<1E3	Grasso *		%	>48±3%
Staphylococcus aureus *			Ufc/g	<1E3				
Salmonella spp *			in 25 g	Assente				
Listeria monocytogenes *			in 25 g	Assente				

* limite di legge

12.07.006
QUARTIROLO D.O.P.
Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici U.d.m.			Valore
Escherichia coli *			Ufc/g	<1E3	Grasso		%	>50±3%
Staphylococcus aureus *			Ufc/g	<1E3				
Salmonella spp			in 25 g	Assente				
* Listeria monocytogenes *			in 25 g	Assente				

* limite di legge

12.07.007
BRIE
Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

-deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi primari e secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici U.d.m.			Valore
Escherichia coli *			Ufc/g	<1E3				
Staphylococcus aureus *			Ufc/g in	<1E3				
Salmonella spp *			25 g in	Assente				
* Listeria monocytogenes *			25 g	Assente				

* limite di legge



12.07.08

ROBIOLA

Requisiti qualitativi:

-il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Escherichia coli *	Ufc/g	<1E3	Grasso	%	>50±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

12.08.001 / 12.09.003

PECORINO SEMIDURO– PECORINO ROMANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non con caglio di agnello;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo minimo di stagionatura di circa 8 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Escherichia coli *	Ufc/g	<1E5	Umidità Grasso	%	>36 ±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E4		%	<32 ±3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.08.002

FONTAL

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi primari e secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.



Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Grasso Umidità	%	>45 ±3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente		%	<40 ±3%

* limite di legge

12.08.003

FONTINA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Grasso Umidità	%	>45±3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente		%	<40 ±3%

* limite di legge

12.08.005

MONTASIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- deve avere un periodo di stagionatura di 2-3 mesi;
- il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	1E4-1E5	Grasso	%	>40 ±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1E3-1E4			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.08.004 / 12.11.001 – 002

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

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Grasso Umidità	%	>45±3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente		%	<35 ±3%

* limite di legge

12.09.001

GRANA PADANO GRATTUGIATO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- prodotto a partire da grana padano D.O.P.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Coliformi totali *	Ufc/g	<1E3
Escherichia coli *	Ufc/g	<1E2
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3
Salmonella spp	in 25 g	Assente
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente

* limite di legge

12.09.002

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

-il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;

- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale
- altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua; -deve avere un periodo di stagionatura di 15 -18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%



Parametri microbiologici			U.d.m. Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m. Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	<1E5	Grasso * Umidità	% %	>32 ±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E4			<31±3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.10.001 -002

GORGONZOLA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il formaggio richiesto è DOP filiera controllata, che dovrebbe possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica.
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Escherichia coli *	Ufc/g	<1E3	Grasso	%	>48±3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

12.12.002

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con solo latte vaccino, pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	Umidità	%	<72±3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
* Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

12.12.002

FORMAGGINI PORZIONATI FUSI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- -prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%**12.12.003****FORMAGGIO SPALMABILE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- -non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E3	Grasso	%	>50 ±3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *		Assente			

* limite di legge

12.13.001**GELATI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto industriale;
- -dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

13.01.001**UOVA INTERE PASTORIZZATE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da uova intere di gallina;
- -sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- -devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;

- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali. La consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Confezionamento: -confezionamento in tetrabrick o poliaccoppiato equivalente;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assente	pH		$>7 \pm 3\%$
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente			

* limite di legge

14.01.001 BARBABIETOLE COTTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
- cotte al vapore e sbucciate;
- di forma tonda, sferica o leggermente appiattita, colorazione rosso scuro.
- polpa compatta, resistente al tatto, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- prive di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- di diametro tra gli 8 e i 15 cm, ma non superiore;
- al taglio trasversale non devono evidenziare anelli di diverso colore o cerchi biancastri, conseguenza di sviluppo stentato o di crescita in periodi freddi.

Confezionamento:

- Generalmente sono presentate sbucciate e confezionate sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibrazione (diametro ammesso)	mm	8 – 10 $\pm 3\%$

* limite di legge

14.01.002 – 005 / 14.01.007 – 011 / 14.01.019 -020

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.12

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.006

CRAUTI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -preparati "al naturale", il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.013 – 018

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- -il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.

CAPPERI SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.002

CETRIOLI (VERDURE) SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.003

SEDANO DI VERONA SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.2.04

INSALATINA CAPRICCIOSA SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione ;
- -le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni ;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.03.001

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%



14.04.001

CARCIOFINI SOTT'OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- -può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi
- -sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

15.01.001

CARNE BOVINA IN GELATINA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la carne ed il grasso non devono presentare colore, odore, sapore anomali;
- -la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

15.01.002

PREPARAZIONE SPALMABILE DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -preparato a base di carne bovina cotta (28%), latte scremato, patate, olio di girasole, aromi, sale;
- -può contenere esaltatori di sapidità;
- -consistenza cremosa, omogenea, senza separazione degli ingredienti o formazione di liquido;
- -la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- -non deve presentare colore, odore, sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

15.01.03

PATE' DI PROSCIUTTO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -preparato a base di prosciutto (28%), latte scremato, patate, olio di girasole, aromi, sale;
- -consistenza cremosa, omogenea, senza separazione degli ingredienti o formazione di liquido;
- -non deve presentare colore, odore, sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -deve essere pastorizzato



- confezione monoporzione da 40 g

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.001

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione e pluriporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.002

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- -di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- -privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- -privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- -carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- -la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.003

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- -di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- -privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- -privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- -carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- -la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;



- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.004

SARDINE IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -di dimensioni uniformi e alloggiato regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- -privo di perforazioni o lacerazioni della carne;
- -privo di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- -carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- -la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.03.001

ACCIUGHE SALATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- -di dimensioni uniformi e alloggiate regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- -privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- -privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- -carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- -carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.03.002

FILETTI DI BACCALA' SALATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione;
- -il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%;
- -salagione uniforme;
- -cute ben aderente ai tessuti sottostanti;

- -tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- -spessore della parte muscolare di almeno cm 2;
- -deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- -non deve contenere additivi e conservanti;
- -non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.05.001 -002

SALMONE AFFUMICATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -consistenza soda del muscolo;
- -colore di tonalità rosa più o meno intensa a seconda della specie;
- -sapore delicato e aromatico;
- -non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -preaffettato o ritagli.

Confezionamento:

- -imballaggio primario in buste di polietilene sottovuoto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.06.001

PATE' DI TONNO

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve essere pastorizzato.
- -deve essere a base di tonno sott'olio extravergine di oliva
- deve contenere senape e maionese
- deve essere finemente frullato e deve risultare omogeneo
- deve essere contenuto in confezioni monoporzioni da 40 g

Confezionamento:

- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.01.001

FARINA TIPO 00

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- -non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -non deve presentare residui di fitofarmaci.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità *	(%s.s.)	<14,5±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Ceneri *	(%s.s.)	<0.5±3%
			Glutine secco *	(%s.s.)	>7±3%

* limite di legge

17.01.002
FARINA GIALLA BRAMATA (DI MAIS)
Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.01.003
SEMOLINO
Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.02.001 -002-003 004- 006
PANE FRESCO
Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- a lievitazione naturale;

- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - o -crosta dorata e *croccante* ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi rughe, rigonfiamenti, fori, fessure.
 - o -mollica morbida, ma non collosa, bianca, soffice, senza macchie
 - o -alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - o -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto per ogni pezzatura.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Il pane dovrà essere trasportato in contenitori puliti e facilmente sanificabili e con adeguata copertura

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	<i>Umidità</i>	%	<29%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.02.005

PANE FRESCO INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine di grano tenero tipo integrale che non deve risultare artificiosamente addizionata di crusca né contenere antiossidanti e conservanti o altro (micotossine) eccedenti i limiti di legge;
- a lievitazione naturale;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - o -crosta color bronzo croccante ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi rughe, rigonfiamenti, fori, fessure.
 - o mollica morbida, ma non collosa, soffice.
 - o -alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - o -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto per ogni pezzatura.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Il pane dovrà essere trasportato in contenitori puliti e facilmente sanificabili e con adeguata copertura



Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	<i>Umidità</i>	%	<29%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.02.007

PANE FRESCO DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto con farine di grano duro
- a lievitazione naturale;
- -deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- -deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - -crosta dorata e *croccante* ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi rughe, rigonfiamenti, fori, fessure.
 - -mollica morbida, ma non colloso, soffice, senza macchie
- -alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto per ogni pezzatura.
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori puliti e facilmente sanificabili e con adeguata copertura

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	<i>Umidità</i>	%	<29%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.02.008

PANE IN CASSETTA PER TRAMEZZINI

Requisiti qualitativi:

- Si ottiene da impasti esenti da additivi e conservanti teneri, lievitati a lungo e cotti in stampi dalle formetipiche
- potrà essere utilizzato quasi esclusivamente per tartine e toast.
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto con farine di grano tenero di tipo "0" acqua, latte scremato (7%), strutto (3%), sale, farina di soia, saccarosio, lievito.
- -deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - -Il suo colore dovrà essere bianco e la sua consistenza dopo cottura dovrà essere soffice e morbida, mentre la sua struttura non dovrà presentare parti vuote.
 - -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- -pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

17.02.009-010

PANE FRESCO ALL'OLIO NON CONFEZIONATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto con farine tipo 0 e 00;
- non deve contenere meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferita alla sostanza secca
- i condimenti impiegati possono essere : burro, panna di latte, olio d'oliva di tutti i tipi ammessi dalla Legge, ma non di sansa di oliva rettificato.
- a lievitazione naturale;
- -deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- -deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - -crosta dorata e *croccante* ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi rughe, rigonfiamenti, fori, fessure.
 - -mollica morbida, ma non collosa, bianca, soffice, senza macchie.
- -alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto per ogni pezzatura.
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Il pane dovrà essere trasportato in contenitori puliti e facilmente sanificabili e con adeguata copertura

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	<i>Umidità</i>	%	<29%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

7.03.001

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;
- -non deve contenere grassi aggiunti
- -il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;



- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	<10 ±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.04.001 -003

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	7 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Muffe	Ufc/g	< 10			

* limite di legge

17.04.004

GRISSINI STIRATI (ALL'ACQUA/CONDITI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge



17.04.004

VOL AU VENT

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -pronto all'uso (farcitura), preparato con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei o altri agenti infestanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

17.04.005 / 32.01.002

PASTA PER PIZZA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, e sale.
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -deve essere fresca

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

18.01.001

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
 - -esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
 - -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
 - -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- -è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>10±3%
Acidità (ac. citrico min.)	g/kg polpa	>5±3%
R.S.R./acidità	%	>6±3%

18.01.002**LIMONI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
 - esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico- fisici	U.d.m.	Valore
Acidità (av. Citrico min.)	g/kg polpa	>57+ - 3%

18.01.003**MANDARINI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
 - esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

- Mandarinini comuni, Wilking, Tangerini, Satsuma, Monreal

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- -è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	$>9\pm 3\%$
Acidità (ac. citrico min.)	g/kg polpa	$>5\pm 3\%$
R.S.R./acidità	%	$>6\pm 3\%$

18.01.004**CLEMENTINE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
 - -esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - Clementine senza semi
 - Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- -è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		$>5\pm 3\%$
(R.S.R.)	%	$>9\pm 3\%$
Acidità (ac. citrico min.)	g/kg polpa	$>5\pm 3\%$
R.S.R./acidità	%	$>6\pm 3\%$

18.01.005 -006**POMPELMI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;

- -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- -esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- -esenti da danni da gelo o basse temperature;
- -privi di umidità esterna anormale;
- -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - A polpa gialla o rosa.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- -è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.02.001

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -di aspetto fresco non lavate;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- -provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.02.002 -003

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- -gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grapo e se possibile ricoperti di pruina.
- Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

- -il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione almeno di 13 Brix per le varietà con semi e 14 Brix per le varietà senza semi.
- Tipologie richieste:
 - Italia, Regina, Americana, Olivella.

Confezionamento:

- -cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.03.001

ALBICOCCHE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- -lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.
- Tipologie richieste:
 - Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	>12 ±3%

18.03.002

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere, di aspetto fresco, di buona qualità;
 - -sane e resistenti; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- -munite di peduncolo;
- -esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - Ferrovia, Duroni.

Confezionamento:

- -cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>14±3%

18.03.003 -007

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.
- l'indice rifrattometrico della polpa deve essere almeno >0 = a 8° Brix
- Tipologie richieste:
 - Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici			U.d.m.	Valore
Durezza polpa			Kg/cm2	≥2 ±3%
Residuo	Secco	Rifrattometrico		
(R.S.R.) Pesche			%	≥12 ±3%

18.03.008

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.
- Tipologie richieste:

- Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Mirabelle, Marasca

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	>15±3%

18.04.001-004**MELE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- -lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate.
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.
- Tipologie richieste:
 - Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious Delicious comune, Jonathan, Rosa di Caldara

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	≥12 ±3%
Durezza polpa	Kg/cm ²	4 - 7 ±3%

18.04.005 -006**PERE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

- lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- con il peduncolo leggermente danneggiato.
- Tipologie richieste:
- Abate Fetel, Williams, Kaiser, Decana del Comizio

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	10±3%
Durezza polpa	Kg/cm ²	4 – 7 ±3%

18.05.001

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico		
(R.S.R.)	%	>18±3%

18.05.002

CACHI

Requisiti qualitativi:

- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - interi;
 - ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;

- -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- -privi di umidità esterna anormale;
- -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- -buccia integra e calice ben inserito;
- -al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Confezionamento:

- -contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici Ud.m. Valori

Residuo secco Rifrattometrico (R.S.R)	%	> 13±3%
--	---	---------

18.05.003

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi, con buccia integra, senza spacchi;
 - -consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -di aspetto fresco;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa, niente ammaccature né fratture.
- -polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Confezionamento:

- -presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.05.004-005

KIWI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria peso min 70 gr.
 - -interi, ma senza peduncolo;
 - -ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;

- -sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia non superiori a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- -grado minimo di maturazione pari a 9,5 ° Brix.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.05.006 -007

MELONI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -di aspetto fresco;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- -con peduncolo non >2 cm.
- -l'indice rifrattometrico della polpa ,misurato al suo centro nella sezione massima normale sull'asse del frutto deve essere > o = a 10 ° Brix per i meloni di tipo Charentais e ad 8° brix per gli altri
- Tipologie richieste:
 - A polpa gialla o bianca.

Confezionamento:

- -presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.05.008

MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti devono essere:
 - appartenenti alla I categoria cultivar selezionati ;
 - tagliate a cubetti
 - condizionati a 4° C
 - Contenuti in ciotole trasparenti in polipropilene termosaldato con film pelapile e forchettina monouso
 - peso netto 150 g
 - durata /TMC: in confezioni integre e alla temperatura di conservazione : 5 gg oltre il giorno di confezionamento

19.02.001

CAVOLFIORI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;

- -interi,
- -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- -di aspetto fresco, resistenti, di grana serrata; se coronati, le foglie devono avere aspetto fresco;
- -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- -sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare;
- -privi di umidità esterna anormale;
- -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -di colore da bianco a bianco avorio o paglierino;
- -privi di difetti quali macchie, escrescenze di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.
- Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, leggera peluria, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.02.002 -004

CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI E CAVOLI DI BRUXELLES

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -interi;
 - -sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
 - -puliti, privi di sostanze esterne visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -privi di odori o sapori estranei;
 - -con foglie ben attaccate;
- -il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- -sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- -cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Scarto	%	<40±3%
--------	---	--------

19.04.001

AGLI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -presentati allo stato fresco, semisecco o secco;
 - -interi e sani, senza lesioni, compatti, esenti da parassiti, attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
 - -puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
 - -esenti da danni causati dal gelo o dal sole;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -privi di odori o sapori anormali. -privi di germogli esterni visibili;
- -I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazzi, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.04.002 -004

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
 - pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
 - esenti da danni causati dal gelo;
 - sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odori o sapori anormali;
 - prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.
- Tipologie richieste:
 - Bianca novella, dorata, rossa di Tropea.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.05.001 – 002 / 19.05.012

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - intere;
 - di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
 - bene formate e sviluppate;
 - esenti da danni prodotti dal gelo
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biette con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- presentazione in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Scarto	%	<40±3%



* limite di legge

19.05.003 -010

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
 - -bene formati e sviluppati;
 - -esenti da danni prodotti dal gelo
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei.
 - -con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- -possono presentare le seguenti caratteristiche:
- -per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- -le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
- -le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Confezionamento:

- -presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Scarto	%	<40±3%
--------	---	--------

19.06.001

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi,
 - -di aspetto fresco, resistenti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei; privi di sapore amaro;
- -possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.06.002 -003

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -intere,
 - -di aspetto fresco e consistenti;
 - -sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - -munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
 - -giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -prive di odore e/o sapori estranei;
 - -praticamente esenti da bruciature da sole;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - tipi commerciali: lunghe e globose (ovali)

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.06.004 -005

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi,
 - -di aspetto fresco, consistenti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -bene sviluppati;
 - -esenti da danni prodotti dal gelo;
 - -privi di lesioni non cicatrizzate;
 - -esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
 - -muniti di peduncolo;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
 - -con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.
- Tipologie richieste:
 - Tipi commerciali:
 - dolci lunghi (appuntiti)
 - dolci quadrati senza punta
 - dolci quadrati appuntiti (trottola)
 - dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.06.006 -008

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
 - -puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -privi di odore e/o sapore estranei;
 - -la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- -non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;
- -i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze² non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm, una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.
- Tipologie richieste:
 - tipi commerciali: -tondi -costolati -oblunghi o allungati -ciliegia o a grappolo.

Confezionamento:

- -sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m. Valore	
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>2,5±3%

19.06.009

ZUCCHE GIALLE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -intere;
 - -di aspetto fresco, consistenti;
 - -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - -bene sviluppate;
 - -esenti da danni prodotti dal gelo;
 - -prive di lesioni non cicatrizzate;
 - -esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
 - -prive di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -deve assicurare un’adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

19.06.010-012

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:

- -appartenenti alla I categoria;
- -intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- -di aspetto fresco, consistenti;
- -sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- -esenti da cavità e screpolature;
- -pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- -giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- -prive di umidità esterna anormale;
- -prive di odore e/o sapori estranei;
- -possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- -con il peduncolo di lunghezza non >3 cm.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.07.001

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari
 - che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre
 - radici, prive di evidenti impurità;
 - -consistenti, non legnose;
 - -non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
 - -prive di odori e sapori estranei;
- -possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- -possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di 1 cm massimo per radici di lunghezza < 10 cm e di 2 cm per le altre radici; -prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;
- Tipologie richieste:
 - Novelle o varietà a radice piccola.

Confezionamento:

- -senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>6±3%
---	---	-------

19.07.002

RAVANELLI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -di aspetto fresco, consistenti;

- -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- -bene sviluppati;
- -esenti da danni prodotti dal gelo;
- -privi di lesioni non cicatrizzate;
- -privi di umidità esterna anormale;
- -esenti da odori e/o sapori estranei.
- Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, mazzetti;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.07.003

SEDANI DI VERONA O SEDANI RAPA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -di aspetto fresco, consistenti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -bene sviluppati;
 - -esenti da danni prodotti dal gelo;
 - -privi di lesioni non cicatrizzate;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o presentazione singola;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.08.001-002

CARCIOFI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi,
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -di aspetto fresco, di buona qualità, con le brattee centrali ben serrate in funzione della varietà;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
- -i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione;
- -possono presentare lievi difetti di deformità, danni da gelo, ammaccature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- -i peduncoli devono presentare un taglio netto e non essere superiori a 10 cm (>10 cm per i carciofi in mazzi e con foglie, se prodotti e venduti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana).

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati o mazzi;

- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.08.003

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Deve essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi;
 - -di aspetto fresco, consistenti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -bene sviluppati;
 - -esenti da danni prodotti dal gelo;
 - -privi di lesioni non cicatrizzate;
 - -esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
 - -con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- -di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- -sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Scarto	%	<40±3%
--------	---	--------

19.08.004

PORRI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto;
 - -di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
 - -non fioriti;
 - -puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
 - -privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
 - -privi di odore e/o sapore estranei;
- -la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.



19.08.005 -006

SEDANI DA COSTE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -appartenenti alla I categoria;
 - -interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
 - -esenti da malattie su foglie e nervature principali;
 - -con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
 - -privi di danni da gelo;
 - -privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
 - -puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
 - -privi di odore e/o sapore estranei;
- -per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.
- -con radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Confezionamento:

- -cassette con disposizione ordinata in strati, sacchi o in mazzi;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.09.001-003

PATATE

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- -per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- -per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Calibrazione:		

Peso ammesso	g	$\geq 60 \pm 3\%$
	g	$\leq 270 \pm 3\%$
Diametro minimo	mm	40

19.10.001 – 004 / 19.05.011

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - di buona qualità;
 - -avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
 - -esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
 - -puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
 - -esenti da danni causati dal gelo.
- Tipologie richieste:
 - Salvia, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, rucola.

Confezionamento:

- -presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE; -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.10.005

BASILICO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Deve essere:
 - -di buona qualità;
 - -avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
 - -esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
 - pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
 - -privo di umidità esterna anormale;-avente il caratteristico aroma,
 - privo di odori o sapori anormali.
 - -senza odori anomali.
 - -esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- -presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE; -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

10.12.001

FUNGHI CHAMPIGNONS (COLTIVATI)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -interi;
 - -freschi di aspetto, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari un'intensa colorazione brunastra del gambo o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio;
 - -sufficientemente sviluppati;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
 - -privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, superficiali non evolutivi, ammaccature superficiali, lievi tracce di terriccio, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Confezionamento:

- -deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.13.001

GERMOGLI DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - -di aspetto fresco, consistenti;
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - -puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - -bene sviluppati;
 - -esenti da difetti;
 - -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- -deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

20.01.001 – 007 / 20.03.001 – 002 / 20.03.004 -015

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.02.001 -006

SALE (FINE – GROSSO)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- -può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- -il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.03.003

CONDIMENTO PER ARROSTO TRITATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei vegetali che lo compongono;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.03.016**ZAFFERANO****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- -si richiede zafferano in polvere
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.001**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -deve essere contenuto in bottiglie scure o lattine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.001**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.002**OLIO DI SEMI DI MAIS****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.04.001

BURRO MONOPORZIONE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzionata.

Confezionamento:

- -deve garantire ideale protezione al prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

*limite di legge

21.04.002

BURRO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Grasso (per burro destinato al consumo diretto)	%	>80 ±3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Grasso (per burro a ridotto tenore di grasso)	%	60-80 ±3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Grasso (per burro a ridotto tenore di grasso)	%	39-60 ±3%
			Perossidi max	meq O ₂ /Kg	0,5 ±3%

* limite di legge

21.05.001

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere di colore bianco o leggermente giallo;

- -deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- -non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire idonea protezione al prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

22.01.001-002

ACETO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- -è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

			Acidità tot. (ac.acetico)	%	> 6± 3%
--	--	--	------------------------------	---	---------

21.01.003

ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -bustine monodose.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

23.01.001

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -di produzione industriale;
- -deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- -consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- -può contenere correttori di acidità;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

23.03.002

KETCHUP

Il prodotto deve essere derivato dalla salsa di pomodoro con aggiunta di aceto, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi né aggiunta di grassi alimentari

23.03.003

SENAPE

- Senape dolce;
- Senape all'antica: aceto di vino, semi di senape, acqua, vino bianco(6%), sale, zucchero, destrosio, aromi, acidificante: acido lattico, antiossidante: metabisolfito di potassio.

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -di produzione industriale;
- -deve essere realizzato utilizzando acqua, semi di senape, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, miscela di spezie.
- -consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

23.03.001

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -di produzione industriale;
- -prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- -consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

24.01.002 -002

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- -i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- -è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- -non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- -deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;



- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

*limite di legge

24.01.004

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- -le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- -è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- -non sono ammessi additivi antiossidanti;
- -il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 ±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

24.01.001 / 24.01.005 -016

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- -deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- -può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- -non deve contenere coloranti e conservanti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;



- -confezioni monoporzione;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

24.03.017

MERENDINE CONFEZIONATE A BASE DI PANDISPAGNA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere prodotto con farina di frumento;
- -deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- -può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- -non deve contenere coloranti e conservanti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- -confezioni monoporzione;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

24.04.001 -002

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. -per le fette biscottate confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			10 \pm 3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lievit e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

24.04.003

FIOCCHI DI CEREALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA MONODOSE

Fiocchi di cereali da agricoltura biologica

- Proveniente da colture biologiche certificate, derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).
- Devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipomicrobiologico.
- Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91) o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

24.04.004

SNACK DI CEREALI E FRUTTA

- Devono essere barrette completamente naturali con 100% ingredienti da agricoltura biologica
- Da 40 g e contenere oltre ai cereali frutta mista come uvetta nocciole, datteri, albicocche ciliegie, miele, acerola in polvere con amido di manioca, succo di limone.
- Devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico

25.01.001 -002

CAFFÈ SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: Coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- -la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- -e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- -può essere richiesto anche il caffè decaffeinato;
- -esente da umidità anomala e grumi;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -può essere in confezioni pluriporzione o monoporzione sottovuoto;
- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.01.003 -004

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- -la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: Coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- -la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- -la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- -e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -confezione sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.01.005

CAFFÈ IN GRANI MISCELA

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: Coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- -la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- -e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- -i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -confezione sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.02.001 -002

ORZO MACINATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- -e' vietato utilizzare, sostanze coloranti o miscele di surrogati la cicoria;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -può essere presentato in buste monodose e multidose.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%**25.02.003****ORZO SOLUBILE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -può essere presentato in buste monodose e multidose.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%**25.03.001****THE DETEINATO IN FILTRI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -porzioni singole in filtri;
- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe**	UFC/g	<1E2	Umidità	%	6-10 ±3%

* limite di legge

25.03.002**THE IN FILTRI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -porzioni singole in filtri;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe**	UFC/g	<1E2	Umidità	%	6-10 ±3%

* limite di legge



25.04.003

THE SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -esente da umidità anomala e grumi;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -può essere in confezioni singole monoporzioni;
- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe**	UFC/g	<1E2			

* limite di legge

25.04.001

CAMOMILLA IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -può essere composto da fiori interi o solo parti di essi;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -porzioni singole in filtri;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

* limite di legge

25.04.002

CAMOMILLA SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -esente da umidità anomala e grumi;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -può essere in confezioni singole monoporzioni;
- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe**	UFC/g	<1E2	Umidità	%	6-10 ±3%

* limite di legge

26.01.001 -002

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- -non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -può essere in confezioni singole monoporzioni;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

26.01.003

DOLCIFICANTE

27.01.001 -003

BUDINO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- -consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -confezione unitaria 125g.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

27.02.001

CACAO AMARO IN POLVERE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -consistenza fine impalpabile;
- -privo di umidità anomala, grumi e corpi estranei;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

27.03.001 -002

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- -privo di parassiti e corpi estranei;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- -confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

27.04.001

CREMA ALLA NOCCIOLA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -consistenza cremosa e omogenea;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

27.05.001

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- -il prodotto può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			

* limite di legge

27.06.001 -009

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- -le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta; -non deve presentare odore, colore e sapore anomali; -odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- -non si devono riscontrare:
- -caramellizzazione degli zuccheri;
- -sineresi; cristallizzazione degli zuccheri;
- -sapori estranei;
- -ammuffimenti;
- -presenza di materiali estranei
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezione monoporzione: 25 g.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp.*	in 25 g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25 g	assente			
Muffe	UFC/g	<10			

* limite di legge

27.07.001

MIELE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscela di questi ultimi deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- -esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- -non essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare il corredo enzimatico (diastasi);
- -non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- -non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.001 -011

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati;
- gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento primario sottovuoto; -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assente			

* limite di legge

28.01.012 -013

LIOFILIZZATI DI CARNE E DI PESCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota, nasello, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	Assente			

* limite di legge

28.02.001

PASTINA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- 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%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;



- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1E2			
Lieviti e muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.002

PASTINA GLUTINATA

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1E2			
Lieviti e muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.003

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1E2			
Lieviti e muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.004

PASTA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- -non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- -deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- -per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura;
 - resa (aumento di peso con la cottura);
 - -le proteine contenute devono provenire da uova o latte;
- deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Salmonella spp	In 25 g	Assente	Grado di spappolamento	%	<6±3%
Staphylococcus aureus Lieviti e muffe	Ufc/g Ufc/g	1E2 <10			

* limite di legge

28.02.005

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- -deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- -devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- -i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- -è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- -non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- -deve garantire un'idonea solubilità;
- -non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- -il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%



Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp * Listeria monocytogenes *	In 25 g In 25 g	Assenti Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Staphilococcus aureus e Muffe	Ufc/g Ufc/g	<50 <10			

* limite di legge

28.02.006

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine e le proteine dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp * Listeria monocytogenes *	In 25 g In 25 g	Assenti Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Staphilococcus aureus e Muffe	Ufc/g Ufc/g	<50 <10			

* limite di legge

28.02.007

BISCOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 ±3%
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti			
* Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.008

FETTE BISCOTTATE SENZA SALE

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 ±3%
* Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.009

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 ±3%
* Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.010

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 ±3%
* Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.011

PANE APROTEICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- prodotto con farina di grano tenero deglutinata, o con le seguenti farine, da sole o in miscela: riso, mais, soia;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

28.02.012

CREMA DI RISO

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;

- -prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia Coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			

* limite di legge

28.02.013

LATTE HD (ALTA DIGERIBILITÀ)

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- -deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- -non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- -non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp * Listeria monocytogenes *	in 25 g in 1 g	Assente Assente	Grasso Acidità	% gradi SH	>1,8 ±3% <7 ±3%

* limite di legge

28.02.014

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -prodotto con una sola tipologia di frutta;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- -confezione monoporzione.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%



Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp.*	in 25 g	assente			
Listeria monocytogenes*	in 25 g	assente			
Muffe**	UFC/g	<10			

* limite di legge

29.01.001

ANANAS SCIROPATO

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -i frutti o le parti in cui è diviso immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- -polpa consistente;
- -completamente decorticato;
- -privo del nucleo centrale;
- -consistenza soda;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.002

PERE SCIROPATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- -polpa consistente;
- -senza epicarpo;
- -detorsolate e depicciolate;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.003

PESCHE SCIROPATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- -polpa gialla e consistente;
- -ammezzate;
- -senza epicarpo;
- -denocciolate;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.004

PRUGNE SCIROPATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- -intere;
- -con nocciolo;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.001

CECI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere:
- -puliti; -
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- -sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- -privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- -uniformemente essiccati;
- -il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.002 -004

FAGIOLI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere:
- -puliti;
- -di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- -sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- -privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- -uniformemente essiccati;
- -il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.005

FARRO DECORTICATO

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere:
- -puliti;
- -di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- -sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- -privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- -uniformemente essiccati;
- -il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.006

LENTICCHIE SECCHIE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere:
- -puliti;
- -di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- -sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- -privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- -uniformemente essiccati;
- -il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Tipologie richieste:
 - -lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.007

ORZO PERLATO

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -devono essere:
- -puliti;
- -di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- -sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- -privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- -uniformemente essiccati;
- -il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.008

FUNGHI PORCINI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -Devono essere:
 - -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -sufficientemente secchi; -privi di umidità esterna anormale;
 - -esenti da odori e/o sapori estranei;
 - -di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
 - -privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Tipologie richieste:
 - -specie Boletus edulis; -tipologia: commerciali o speciali.

Confezionamento:

- -Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

31.01.001

NOCI SGUSCIATE GHERIGLI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- -privo di frammenti di gusci;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -confezionamento sottovuoto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

31.02.002

PISTACCHI SGUSCIATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- -il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; privo di frammenti di gusci;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -confezionamento sottovuoto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

32.01.001

PASTA SFOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- -può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	UFC/g	<3E5			
Escherichia coli	UFC/g	<10			
Staphylococcus aureus	UFC/g	<1E2			
Clostridium perfringens	UFC/g	<30			

* limite di legge

33.01.001 -003

CALAMARI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6			
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.003

COZZE SGUSCIATE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			

Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.004 / 33.01.011

FILETTI DI TROTE CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - o -bruciature da freddo;
 - o -grumi di sangue;
 - o -pinne o resti di pinne;
 - o -pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - o -residui di membrane/parete addominale;
 - o -colorazione anormale;
 - o -attacchi parassitari
 - o -i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
- E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.005

FILETTI O TRANCI DI MERLUZZO CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie; -la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - o -bruciature da freddo;

- -grumi di sangue;
- -pinne o resti di pinne;
- -pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- -residui di membrane/parete addominale;
- -colorazione anormale;
- -attacchi parassitari;
- -i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto; -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.006

CUORI DI NASELLO CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- -deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- -la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- -la forma deve essere quella tipica della specie;
- -la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- -l'odore deve essere gradevole;
- -la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- -i cuori non devono presentare:
 - -bruciature da freddo;
 - -grumi di sangue;
 - -pinne o resti di pinne;
 - -pezzi di pelle;
 - -residui di membrane/parete addominale;
 - -colorazione anormale;
 - -attacchi parassitari;
- -non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.007

FILETTI DI PLATESSA CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; -la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - o -bruciature da freddo;
 - o -grumi di sangue;
 - o -pinne o resti di pinne;
 - o -pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - o -residui di membrane/parete addominale;
 - o -colorazione anormale;
 - o -attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.008

GAMBERI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6			
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.009

GAMBERETTI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6			
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.010

POLPI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6			
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.012

SEMPIOLINE PULITE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6			
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.013

TRINCI DI PESCE SPADA CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - o -ustioni da freddo;
 - o -grumi di sangue;
 - o -pinne o resti di pinne;
 - o -pezzi di pelle (se dichiarati senza pelle);
 - o -residui di membrane/parete addominale;
 - o -colorazione anormale;

- -attacchi parassitari;
- -i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la
- presenza di una sola spina inferiore a 5 mm; -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.14

FILETTI O TRANCI DI SALMONE CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- -deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- -la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- -la forma deve essere quella tipica della specie;
- -la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- -l'odore deve essere gradevole;
- -la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- -i filetti non devono presentare:
 - -bruciature da freddo;
 - -grumi di sangue;
 - -pinne o resti di pinne;
 - -pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - -residui di membrane/parete addominale;
 - -colorazione anormale;
 - -attacchi parassitari;
- -i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la
- presenza di una sola spina inferiore a 5 mm; -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.015 -019

VONGOLE SGUSCIATE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp*	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

33.01.016

MISTO PESCE PER INSALATA DI MARE CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- Composizione:
 - totani 25 %;
 - cozze 14 %;
 - ciuffi di seppie 17 %;
 - polipetti 17 %;
 - seppioline 17 %;
 - gamberetti sgusciati 10 %;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	< 1E6	TMA (Trimetilammina)**	mg/100g	1 ±3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<1E2	TVN (basi azotate volatili)**	mg/100g	<30 ±3%
Salmonella spp	In 25g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assente			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assente			

* limite di legge

34.01.001 – 006 / 34.02.001 – 005 / 34.03.001 – 005 / 34.04.001 – 003 / 34.05.001 – 006 / 34.07.001 -002

CARNI CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- riferito a carne di: bovino, suino, ovino, avicoli;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia Coli	Ufc/g	<1E2			
Salmonella spp.	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11			

* limite di legge

35.01.001

ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*		≤1E2			
Salmonella spp.*	UFC/g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			
	in 25g				

* limite di legge

35.01.002

BIETOLA FOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*		≤1E2			
Salmonella spp.*	UFC/g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			
	in 25g				

* limite di legge

35.01.003 -004

CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*	UFC/g	≤1E2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.005 -006

CAROTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;

- -l' odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20 ±3%
Escherichia coli*		≤1E2	Diametro medio	mm	<30±3%
Salmonella spp.*	UFC/g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			
	in 25g				

* limite di legge

35.01.007

CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*	UFC/g	≤1E2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.008

CAVOLINI DI BRUXELLES

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;

- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20 ±3%
Escherichia coli*	UFC/g	≤1E2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.009**CHAMPIGNONS FUNGHI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*	UFC/g	≤1E2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.010**FAGIOLINI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- -sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- -sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici			U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*			UFC/g	≤1E6	Calo peso			%	<20±3%
Escherichia coli*			UFC/g	≤1E2	Diametro medio			mm	<9±3%
Salmonella spp.*			in 25g	assenti					
Listeria monocytogenes*			in 25g	assente					

* limite di legge

35.01.011 / 35.01.014 / 35.01.018

VERDURE GRIGLIATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*			UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*			UFC/g	≤1E2			
Salmonella spp.*			in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*			in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.012

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza presentare significative formazioni di brina/ghiaccio superficiale;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - o -patate: 25% ± 3%;

- -carote: 17% ± 3%;
- -pomodori: 9% ± 3%;
- -fagiolini: 8% ± 3%;
- -borlotti: 7,5% ± 3%;
- -zucchine: 6,5% ± 3%;
- -piselli: 10% ± 3%;
- -porri: 4% ± 3%;
- -sedano: 4% ± 3%; -cavolfiori: 4% ± 3%;
- -verza: 4% ± 3%; -
- prezzemolo: 0,5% ± 3%;
- -basilico: 0,5% ± 3%;

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20 ±3%
Escherichia coli*	UFC/g in	≤1E2			
Salmonella spp.*	25g in	assenti			
Listeria monocytogenes*	25g	assente			

* limite di legge

35.01.013

MISTO INSALATA RUSSA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -la composizione merceologica deve essere la seguente:
 - -patate: 50% ± 3%;
 - -carote: 30% ± 3%;
 - -piselli: 20% ± 3%;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*	in 25g	≤1E2			
Salmonella spp.*		assenti			
Listeria monocytogenes*	UFC/g in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.015

PISELLI SURGELATI**Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	$\leq 1E6$	Calo peso	%	$<20\pm 3\%$
Escherichia coli*	UFC/g	$\leq 1E2$	Diametro	mm	$<8,5\pm 3\%$
Salmonella spp.*		assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.016**SPINACI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	$\leq 1E6$	Calo peso	%	$<20\pm 3\%$
Escherichia coli*	UFC/g	$\leq 1E2$			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

35.01.018 -018**ZUCCHINE SURGELATE****Requisiti qualitativi:**

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- -deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- -non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- -privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- -la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- -non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*			UFC/g	≤1E6	Calo peso	%	<20±3%
Escherichia coli*			UFC/g	≤1E2	Diametro medio	mm	<30±3%
Salmonella spp.*			in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*			in 25g	assente			

* limite di legge

36.01.001 -003
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA
Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -confezioni in PET;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali*			In 250 ml	Assenti			
Coliformi fecali*			In 250 ml	Assenti			
Streptococchi fecali			In 250 ml	Assenti			
Staphylococcus aureus			In 250 ml	Assenti			

* limite di legge

36.02.001 – 013
BIBITE ANALCOOLICHE
Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -materiale di confezionamento ammesso: PE/PET, cartone poliaccoppiato, lattina di alluminio;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici			U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali			Ufc/ml	<10			
Escherichia coli			Ufc/ml	<10			
Staphylococcus aureus			Ufc/ml	<10			
muffe			Ufc/ml	<1			

36.03.001 -008

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliacoppiato
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali**	UFC/g	<1E3			
Muffe**	UFC/g	<10			

* limite di legge

37.01.001 – 004 / 37.02.001 -008

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il vino può essere da tavola o con designazione geografica;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- la confezione in vetro o in cartone poliacoppiato (tipo "tetrabrik");
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

<i>Escherichia coli</i>					
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ufc/ml	<10			
muffe	Ufc/ml	<10			
	Ufc/ml	<10			

37.03.001

BIRRA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- la confezione in vetro o lattina (alluminio o banda stagnata);
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.



Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Contenuto in anidride solforosa	mg/l	<20 +/-3%
			Grado saccarimetrico	°Plato	>10,5

* limite di legge

37.04.001 -003

SPUMANTI

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -può essere spumante secco dolce o brut di produzione nazionale, prosecco.
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -la confezione in vetro;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

38.02.001 -002

CORDIALE

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- -confezioni monoporzione sigillate.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto; -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

38.03.001

MARSALA

Requisiti qualitativi:

- -il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- -non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- -deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- -gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

39.01.001

SEMILAVORATI E PREP. GASTRONOMICHE

LIMITI DI ACCETTABILITA' MICROBICA

-All'interno delle tabelle merceologiche relative alle materie prime, sono inseriti i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici e chimico fisici.

Relativamente ai parametri analitici microbiologici, i valori indicati con un asterisco (*) si riferiscono a limiti determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge".

Gli altri valori riportati sono da intendersi quali valori di letteratura.

Relativamente ai semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o alle preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici sono i seguenti:

Legenda abbreviazioni CBT = Conta batterica totale Coli. tot. = Coliformi totali

E. coli = *Escherichia coli* Str. Fec. = Streptococchi fecali Sal. spp = *Salmonella* spp

L. monoc. = *Listeria monocytogenes*

V. cholerae = *Vibrio cholerae*

V. parahem. = *Vibrio parahemolyticus* Cl. S.R. = Clostridi solfito riduttori



Preparazioni cotte a base di crostacei e molluschi pronte per il consumo

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	5E4 – 5E5		10-1E2	1-10	10-1E2	1E2-1E3	Assenti	Assente	Assente	assente		

Primi piatti Insalate di riso, carne o pesce Brodo di carne Paste farcite precotte surgelate Pasta e riso non condito Ripieni cotti di cannelloni e lasagne Preparazioni a base di salumi, maionese e ortaggi Secondi piatti a base di carne e pesce Preparazioni gelate a base di latte e creme Preparazioni liquide a base di latte Preparazioni a base di carne macinata cotta Secondi piatti, da consumarsi freddi a base di gelatina o maionese Preparazioni a base di uova Alimenti surgelati precucinati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	1E4-1E6	1E2-1E3		< 50	1E2	1E4	Assenti	Assente			< 30	1E2

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	5E5	5-1E3		50	5E2	< 50	Assenti	Assente			< 30	1E2

Verdure precotte surgelate Patate prefritte surgelate

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	1E5-1E6	3E2-3E3		10-1E2			Assenti	Assente				

ALLEGATO N° 2 - Norme relative alla struttura e alla composizione dei pasti

SEZIONE 1:

STRUTTURA DEL MENU' PER UTENTI DI TUTTE LE ETA', IN REGIME DIETETICO CONTROLLATO (DEGENTI)

1. Tipologia dei pasti

I pasti che il Concedente potrà richiedere sono:

- Colazione
- Spuntino
- Pranzo
- Merenda
- Cena
- Dopocena (infuso)

2. Struttura del Menu

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti.

La struttura del menu prevede:

a) Per la Colazione

Sei bevande
Otto prodotti da forno
Cinque prodotti calorici / lattiero-caseari
Frutta di stagione

b) Per lo Spuntino

Cinque bevande
Cinque prodotti da forno
Quattro prodotti calorici-proteici

c) Per il Pranzo

Sette primi piatti
Sette secondi piatti
Cinque contorni
Quattro frutti (o dessert o dolci)
Pane o grissini
Una bevanda

d) Per la Merenda

Quattro bevande
Quattro prodotti da forno
Quattro prodotti calorici /lattiero-caseari

b) Per la Cena

Sei primi piatti
Sette secondi piatti
Cinque contorni
Quattro frutti (o dessert o dolci)
Pane o grissini
Una bevanda

3. Opzioni nella scelta dei Menu

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

a) Pasti interi

Colazione:

una porzione di bevanda

due porzione di prodotto da forno
due prodotti calorici/lattiero- caseari
un frutto
Spuntino :
una porzione di bevanda
una porzione di prodotto da forno
una porzione di prodotto calorico-proteico
Pranzo:
una porzione di primo
una porzione di secondo
una porzione di contorno
una porzione di frutta
una porzione di pane
una porzione di bevanda
Merenda:
una porzione di bevanda
una porzione di prodotto da forno
un prodotto calorico /lattiero- caseario
un frutto

Cena:
una porzione di primo
una porzione di secondo
una porzione di contorno
una porzione di frutta
una porzione di pane
una porzione di bevanda

Dopocena:
un infuso

Nota bene: la preparazione the e altri infusi (colazione, spuntino, merenda e dopocena) si intende integrata da succo di limone nella porzione di $\frac{1}{4}$ per paziente.

b) Pasti da ricorrenza

Il Concessionario deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per il Concedente, in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la Fondazione, fino ad un massimo di n° 5 annue, l'integrazione dei pasti con le preparazioni gastronomiche di seguito indicate:

Dolce o dessert

Quindi la composizione del menù per il pranzo, in tali circostanze, deve comprendere:

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Dolce o dessert (integrazione)

Bevanda

Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

c) Sacchetti alimentari

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura di sacchetti alimentari per :

Ricoverati in day hospital terapia del dolore

Ricoverati in day hospital medico

Ambulatorio pediatrico

Ambulatorio iniettorato

d) Vassoi personalizzati

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura di vassoi personalizzati per:

Ricoverati in day hospital medico (trapiantati)

Ricoverati in day hospital pediatrico

e) *Snack per donatori di sangue e pazienti ricoverati in day hospital chirurgici e laserterapia*

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura di snack per :

Donatori di sangue.

Pazienti ricoverati in day hospital chirurgici

4. Tipi di menu previsti

Per questi utenti sono previsti i seguenti tipi di menu:

4.1 Menu base, Dieta ordinaria

Il Concessionario elaborerà il menu base facendo riferimento alle necessità nutrizionali relative alla classe di utenza con attività fisica leggera secondo le frequenze di inserimento delle preparazioni gastronomiche di cui al successivo capitolo 5 *“Elaborazione del menu”* lett. a) *“Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche”* e delle grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica riportate alla successiva lett. b) *“Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature”*.

Inoltre, tenendo conto dei principi sostenuti dal Ministero della Salute nel Protocollo d’Intesa con l’associazione Slow Food Italia (luglio 2007) nell’ambito del programma *“Guadagnare Salute”*, il Concessionario approvvigionerà prodotti alimentari di qualità; legati preferibilmente alla stagionalità, al territorio e alla genuinità, alla tipicità locale e secondo una logica di filiera corta e sostenibile.

4.2 Menu per Diete speciali e personalizzate

Il Concessionario ha l’obbligo di preparare i pasti necessari per le diete speciali e personalizzate richieste dal Concedente sulla base delle diverse patologie degli utenti; i pasti devono essere preparati secondo le indicazioni riportate sulla documentazione fornita in merito dal Concedente e sotto la supervisione di un dietista/tecnologo incaricato.

Dovrà provvedere, su richieste specifiche del Concedente a fornire pasti adeguati a menù etnici – religiosi, vegetariani ecc.

Sono da trattarsi come diete speciali anche tutte le diete destinate a bambini di età inferiore ai 3 anni. Resta inteso che i prodotti alimentari considerati farmaceutici sono a carico della Fondazione.

4.2.1 Grammature delle preparazioni destinate ad utenti in fascia di età 3-15 anni: indicazioni di massima

Le diverse possibilità di scelta proposte comprendono preparazioni gastronomiche di complessità differente, dalle più semplici alle più complesse, pertanto operando le opportune scelte si possono comporre dei menu adatti alle differenti fasce di età.

Relativamente alle grammature, il Concessionario deve sviluppare le grammature *“pediatriche”* destinate agli utenti fra i 3 ed i 10 anni, decurtando del 25% le grammature oltre riportate. Per la fascia di età compresa fra i 10 ed i 15 anni, si utilizzano le medesime grammature destinate agli adulti.

5 *“Elaborazione del menu”*

Il Concessionario per l’elaborazione del menu dovrà utilizzare le portate, le preparazioni gastronomiche e le frequenze previste per ciascuna categoria e per ciascuna portata, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Se non a seguito di specifico accordo con il Concedente, escludendo le preparazioni dei gruppi P4, P5, P6, P7, S6, S7, S8, S9, S10, S11, C3, C4, D, F, una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana in ogni tipo di pasto (pranzo/cena), e non più di una volta al giorno.

5.1 Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per 7 giorni settimanali e per le 4 settimane mensili; sono riferite ai menu estivi ed invernali.

Tabella 1: Frequenze relative alla Colazione

Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
L	Colazione:	
L.1	Bevande calde	28
L.2	Prodotti da forno	28
L.3	Prodotti calorici / lattiero caseari	28
L.4	Pane	28
L.5	Frutta di stagione	28

Tabella 1 bis : Frequenze relative allo Spuntino



Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
B	Spuntino	
B.1	Bevande	28
B.2	Prodotti da forno	28
B.3	Prodotti calorici-proteici	28

Tabella 2: Frequenze relative al Pranzo

Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
P	Primi Piatti:	
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	6
P.2	Preparazioni asciutte condite	50
P.3	Preparazioni in brodo (minestrone, zuppe, pasta ripiena in brodo, ecc)	28
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	28
P.5	Pastina in brodo di carne	28
P.6	Semolino in brodo vegetale	28
P.7	Consommè	28
S	Secondi Piatti:	
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	8
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	4
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	6
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	8
S.5	Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure	8
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia	28
S.7	Pollo lesso	28
S.8	Carne Bianca o rossa tritata	28
S.9	Omogeneizzato di carne/ pesce	28
S.10	Preparazioni a base di formaggi	28
S.11	Preparazioni a base di salumi	28
S.12	Pizza con pasta fresca o congelata	8
C	Contorni:	
C.1	Contorni crudi	28
C.2	Contorni cotti	56
C.3	Purea di patate	28
C.4	Verdura cotta tritata	28
D	Frutta/ dolci/ dessert	
D.1	Frutta fresca di stagione	28
D.2	Frutta cotta	28
D.3	Dessert o yogurt	28
D.4	Omogeneizzato di frutta	28
D.5	Macedonia di frutta fresca /Macedonia di frutta fresca condizionata	28
D.6	Mousse di Frutta	28
F	Pane o grissini	
F.1	Pane	28
F.2	Grissini	28
G	Bevanda:	
G.1	Acqua naturale in bottiglia	28

Tabella 3: Frequenze relative alla Merenda

Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte / 4 settimane/ 7 gg settimanali
M	Merenda	
M.1	Bevande calde	28
M.2	Prodotti da forno	28
M.3	Prodotti calorici / lattiero caseari	28



M.4	Frutta	28
-----	--------	----

Tabella 4: Frequenze relative alla Cena

Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte / 4 settimane/ 7 gg settimanali
<i>P</i>	<i>Primi Piatti:</i>	
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	4
P.2	Preparazioni asciutte condite	24
P.3	Preparazioni in brodo (minestrone, zuppe, pasta ripiena in brodo, ecc)	28
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	28
P.5	Pastina in brodo di carne	28
P.6	Semolino in brodo vegetale	28
P.7	Consommè	28
<i>S</i>	<i>Secondi Piatti:</i>	
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	4
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	4
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	6
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	8
S.5	Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure	28
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia	28
S.7	Pollo lesso	28
S.8	Carne Bianca o rossa tritata	28
S.9	Omogeneizzato di carne/ pesce	28
S.10	Preparazioni a base di formaggi	28
S.11	Preparazioni a base di salumi	8
<i>C</i>	<i>Contorni:</i>	
C.1	Contorni crudi	28
C.2	Contorni cotti	56
C.3	Purea di patate	28
C.4	Verdura cotta tritata	28
<i>D</i>	<i>Frutta/ dolci/ dessert</i>	
D.1	Frutta fresca di stagione	28
D.2	Frutta cotta	28
D.3	Dessert o yogurt	28
D.4	Omogeneizzato di frutta	28
D.5	Mousse di Frutta	28
D.6	Frutta sciropata	28
D.7	Macedonia di frutta fresca/ Macedonia di frutta condizionata	28
<i>F</i>	<i>Pane o grissini</i>	
F.1	Pane	28
F.2	Grissini	28
<i>G</i>	<i>Bevanda:</i>	
G.1	Acqua naturale in bottiglia	28

SEZIONE 2:

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA STRUTTURA E ALLA COMPOSIZIONE DEI PASTI PER UTENTI ADULTI SANI CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO IN COLLETTIVITA' APERTE

SUB. 1: PASTI COMPLETI O INTERI

1. Tipologia dei pasti

I pasti che il Concedente potrà richiedere sono:

- Pranzo
- Cena

2. Struttura del Menu

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti.

La struttura del menu prevede:

a) Per il Pranzo

Cinque primi piatti e alternative^(*)

Sei secondi piatti e alternative^(*)

Tre contorni e alternative^(*)

Due Piatti Unici (*)

Tre frutti / macedonia (o dessert o dolce)

Pane o grissini o crackers

Due bevande

b) Per la Cena

Quattro primi piatti e alternative^(*)

Quattro secondi piatti e alternative^(*)

Tre contorni e alternative^(*)

Due Piatti Unici (*)

Tre frutti (o dessert o dolce)

Pane o grissini o crackers

^(*) Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata o in alcuni casi in alternativa a due portate (Piatti Unici).

Le alternative al primo piatto possono essere:

frutta

contorno

prep. di salumi (porz. ridotta)

prep. di formaggi (porz. ridotta)

Le alternative al secondo piatto possono essere:

n. 2 contorni

Le alternative al contorno possono essere:

frutta

Le alternative al primo piatto + secondo piatto possono essere:

Piatto unico a base di Cereali + prodotti di origine animale

Le alternative al secondo piatto + contorno possono essere:

Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale

3. Opzioni nella scelta dei Menù

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

a) Pasti interi

Pranzo o Cena:

una porzione di primo^(*)

una porzione di secondo^(*)

una porzione di contorno^(*)

una porzione di frutta

Tabella 1: Possibilità alternative per la composizione del pasto

L'utente ha diritto di scegliere tra più combinazioni equivalenti tra loro (pasti equivalenti).



Possibilità alternative per la composizione del pasto da parte dell'utente		
1^ Possibilità	2^ Possibilità	3^ Possibilità
Primo piatto o una preparazione a scelta tra: frutta contorno prep. di salumi (porz. ridotta) prep. di formaggi (porz. ridotta)	Piatto unico a base di Cereali e legumi + prodotti di origine animale	Primo piatto o una preparazione a scelta tra: frutta contorno prep. di salumi (porz. ridotta) prep. di formaggi (porz. ridotta)
Secondo piatto o n° 2 contorni		Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale
Contorno o frutta	Contorno o frutta	
Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert
Pane o grissini o crackers	Pane o grissini o crackers	Pane o grissini o crackers

una porzione di pane o grissini o crackers
una porzione di bevanda.

(*) Nella Tabella 1 sono riportate le possibili combinazioni alternative che l'utente può scegliere per la composizione del pasto, tra cui i Piatti Unici.

b) Pasti da ricorrenza

Il Concessionario deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per il Concedente in occasione di *ricorrenze particolari* (religiose o civili) concordate con il Concedente, fino ad un massimo di n°5 annue, l'integrazione dei pasti con le seguenti preparazioni gastronomiche:

Dolce

Spumante

Quindi la composizione del menu per il pranzo, in tali circostanze, deve comprendere:

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Dolce (*integrazione*)

Spumante (*integrazione*)

Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

Per quanto concerne lo spumante si intende 1 bottiglia da un litro ogni 6 utenti.

c) Sacchetti Alimentari

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura di sacchetti alimentari per il

Personale delle sale operatorie, personale turnista e personale che per motivi di lavoro non può consumare il pasto presso la sala mensa.

4. Tipi di menu previsti

Per questi utenti sono previsti i seguenti tipi di menu:

4.1 Menu base, Dieta ordinaria

Il Concessionario elaborerà il menu base con le eventuali alternative facendo riferimento alle necessità nutrizionali relative alla classe di utenza con attività fisica leggera secondo le frequenze di inserimento delle preparazioni gastronomiche di cui al successivo capitolo 5 "Elaborazione del menu" lett. a) "Frequenza di inserimento delle

preparazioni gastronomiche” e delle grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica riportate alla successiva lett. b) “Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature”.

4.2 Diete Speciali

Il Concessionario oltre ad offrire il vitto comune rappresentato da un insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico, fornirà diete standard, adatte a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate sulla scorta delle caratteristiche nutrizionali e non della patologia e inoltre dovrà provvedere, su richieste specifiche del Concedente a fornire menù adeguati a menù etnici- religiosi, vegetariani ecc.

5 “Elaborazione del menu”

Il Concessionario per l’elaborazione del menu dovrà utilizzare le portate, le preparazioni gastronomiche e le frequenze previste per ciascuna categoria e per ciascuna portata, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Se non a seguito di specifico accordo con il Concedente escludendo le preparazioni dei gruppi P4, P5, P6, P7, S6, S7, S8, D, F, una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana in ogni tipo di pasto (pranzo/cena) nel caso di erogazione dei pasti per cinque giorni settimanali (non più di tre volte nel caso di erogazione di pasti per sei-sette giorni settimanali) e non più di una volta al giorno.

Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche

Le frequenze di seguito riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per i giorni settimanali e per le settimane mensili riportate in ciascuna colonna

Tabella 2: Frequenze relative al Pranzo

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 5 gg settimanali	N° volte/ 4 settimane/ 6 gg settimanali	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
P	Primi Piatti:			
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	4	4	6
P.2	Preparazioni asciutte condite	36	44	50
P.3	Preparazioni in brodo	20	24	28
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	20	24	28
P.5	Preparazioni al pomodoro	20	24	28
P.6	Preparazioni a base di formaggi (porzione ridotta)	20	24	28
P.7	Preparazioni a base di salumi (porzione ridotta)	20	24	28
S	Secondi Piatti:			
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	4	5	6
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	4	5	6
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	12	14	16
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	20	24	28
S.5	Preparazioni a base di uovo e/o formaggi e/o verdure	20	24	28
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia (a rotazione)	20	24	28
S.7	Preparazione a base di formaggi	20	24	28
S.8	Preparazioni a base di salumi	20	24	28
U	Piatti unici			
U.1	Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale	20	12	14
U.2	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	20	24	28
U.3	Piatti unici a base di verdure e legumi	20	24	28
U.4	Piatti unici a base di pizza alle verdure / affettati	10	12	14
C	Contorni:			
C.1	Contorni crudi	20	24	28
C.2	Contorni cotti	40	48	56
D	Frutta/ dolci/ dessert			
D.1	Frutta fresca di stagione o Macedonia di frutta fresca	20	24	28



D.2	Preparazioni a base di frutta	20	24	28
D.3	Dessert o dolce o yogurt	20	24	28
F	Pane o grissini			
F.1	Pane	20	24	28
F.2	Grissini	20	24	28
F.3	Crackers	20	24	28

N.B. le frequenze dei contorni cotti e crudi sopra riportate sono riferite al menu invernale. Per i menu estivi esse devono essere invertite (es. Menu invernale: contorni crudi 20 – contorni cotti 40; Menu estivo: contorni crudi 40 – contorni cotti 20).

Tabella 3: Frequenze relative alla Cena

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ settimane/ 5 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 6 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 7 gg settimanali
P	Primi Piatti:			
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	2	2	3
P.2	Preparazioni asciutte condite	18	22	25
P.3	Preparazioni in brodo	20	24	28
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	20	24	28
P.5	Preparazioni al pomodoro	20	24	28
P.6	Preparazioni a base di formaggi (porzione ridotta)	20	24	28
P.7	Preparazioni a base di salumi (porzione ridotta)	20	24	28
S	Secondi Piatti:			
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	4	4	4
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	1	2	2
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	5	6	8
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	4	5	6
S.5	Preparazioni a base di uovo e/o formaggi e/o verdure	6	7	8
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia (a rotazione)	20	24	28
S.7	Preparazione a base di formaggi	20	24	28
S.8	Preparazioni a base di salumi	20	24	28
U	Piatti unici			
U.1	Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale	10	12	14
U.2	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	20	24	28
U.3	Piatti unici a base di pizza alle verdure / affettati	10	12	14
C	Contorni:			
C.1	Contorni crudi	20	24	28
C.2	Contorni cotti	40	48	56
D	Frutta/ dolci/ dessert			
D.1	Frutta fresca di stagione/ Macedonia di frutta fresca	20	24	28
D.2	Preparazioni a base di frutta	20	24	28
D.3	Dessert o dolce o yogurt	20	24	28
F	Pane o grissini			
F.1	Pane	20	24	28
F.2	Grissini	20	24	28
F.3	Crackers	20	24	28

N.B. le frequenze dei contorni cotti/ crudi sopra riportate sono riferite al menu invernale. Per i menu estivi esse devono essere invertite (es. Menu invernale: contorni crudi 20 – contorni cotti 40; Menu estivo: contorni crudi 40 – contorni cotti 20).

SUB 2 PASTI RIDOTTI

1. Tipologia dei pasti

I pasti che il Concedente potrà richiedere sono:

- Pranzo
- Cena

2. Struttura del Menu

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti.

La struttura del menu prevede:

a) Per il Pranzo

Quattro secondi piatti e alternative^(*)

Tre contorni e alternative^(*)

Un Piatto Unico (*)

Tre frutti / macedonia (o dessert o dolce)

Pane o grissini

b) Per la Cena

Quattro secondi piatti e alternative^(*)

Tre contorni e alternative^(*)

Un Piatto Unico (*)

Tre frutti / macedonia (o dessert o dolce)

Pane o grissini

Due bevande

^(*) Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata o in alcuni casi in alternativa a due portate (Piatti Unici).

Le alternative al secondo piatto possono essere:

n.2 contorni

Le alternative al contorno possono essere:

frutta

Le alternative al secondo piatto + contorno possono essere:

Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale

Pizza

3. Opzioni nella scelta dei Menu

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

a) Pasti ridotti

Pranzo o Cena:

una porzione di secondo^(*)

una porzione di contorno^(*)

una porzione di frutta

una porzione di pane.

una porzione di bevanda

^(*) Nella tabella 1 sono riportate le possibili combinazioni alternative che l'utente può scegliere per la composizione del pasto, compresi i Piatti Unici.

Tabella 1: Possibilità alternative per la composizione del pasto

L'utente ha diritto di scegliere tra più combinazioni equivalenti tra loro (pasti equivalenti).

Composizione di riferimento del pasto ridotto	Alternative per la composizione dei pasti equivalenti ridotti	
	2^ Possibilità	3^ Possibilità
Secondo piatto	Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale oppure Pizza	Alternativa a scelta tra: due contorni
Contorno		Contorno o frutta

Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert
Pane o grissini o crackers	Pane o grissini o crackers	Pane o grissini o crackers

b) *Pasti da ricorrenza*

Il Concessionario deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per il Cinedente, in occasione di *ricorrenze particolari* (religiose o civili) concordate con il Concedente fino ad un massimo di n°5 annue, l'integrazione dei pasti con le seguenti preparazioni gastronomiche:

Dolce

Spumante

Quindi la composizione del menu per il pranzo, in tali circostanze, deve comprendere:

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Dolce (*integrazione*)

Spumante (*integrazione*)

Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

Per quanto concerne lo spumante si intende 1 bottiglia da 1 litro ogni 6 utenti.

4. *Tipi di menu previsti*

Per questi utenti sono previsti i seguenti tipi di menu:

4.1 Menu base, Dieta ordinaria

Il Concessionario elaborerà il menu base con le eventuali alternative facendo riferimento alle necessità nutrizionali relative alla classe di utenza con attività fisica leggera secondo le frequenze di inserimento delle preparazioni gastronomiche di cui al successivo capitolo 5 *“Elaborazione del menu”* lett. a) *“Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche”* e delle grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica riportate alla successiva lett. b) *“Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature”*.

5 *“Elaborazione del menu”*

Il Concessionario per l'elaborazione del menu dovrà utilizzare le portate, le preparazioni gastronomiche e le frequenze previste per ciascuna categoria e per ciascuna portata, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Se non a seguito di specifico accordo con la Fondazione, escludendo le preparazioni dei gruppi S6, S7, S8, D, F, una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana in ogni tipo di pasto (pranzo/cena) nel caso di erogazione dei pasti per cinque giorni settimanali (non più di tre volte nel caso di erogazione di pasti per sei-sette giorni settimanali) e non più di una volta al giorno laddove sia prevista la distribuzione sia del pranzo che della cena.

5.1 *Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche*

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per i giorni settimanali e per le settimane mensili riportate in ciascuna colonna

Tabella 2: *Frequenze relative al Pranzo*

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ settimane/ 5 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 6 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 7 gg settimanali
S	Secondi Piatti:			
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	4	4	4
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	1	2	2
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	5	6	8
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	4	5	6
S.5	Preparazioni a base di uovo e/o formaggi e/o verdure	6	7	8
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia (a rotazione)	20	24	28
S.7	Preparazione a base di formaggi	20	24	28
S.8	Preparazioni a base di salumi	20	24	28
U	Piatti unici			



U.2	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	10	12	14
U.3	Piatti unici a base di pizza alle verdure / affettati	10	12	14
C	Contorni:			
C.1	Contorni crudi	20	24	28
C.2	Contorni cotti	40	48	56
D	Frutta/ dolci/ dessert			
D.1	Frutta fresca di stagione/ macedonia di frutta fresca	20	24	28
D.2	Preparazioni a base di frutta	20	24	28
D.3	Dessert o dolce o yogurt	20	24	28
F	Pane o grissini			
F.1	Pane	20	24	28
F.2	Grissini	20	24	28
F.3	Crackers	20	24	28

N.B. le frequenze dei contorni cotti/ crudi sopra riportate sono riferite al menu invernale. Per i menu estivi esse devono essere invertite (es. Menu invernale: contorni crudi 20 – contorni cotti 40; Menu estivo: contorni crudi 40 – contorni cotti 20).

Tabella 3: Frequenze relative alla Cena

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ settimane/ 5 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 6 gg settimanali	N° volte/ settimane/ 7 gg settimanali
S	Secondi Piatti:			
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	4	4	4
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	1	2	2
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	5	6	8
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	4	5	6
S.5	Preparazioni a base di uovo e/o formaggi e/o verdure	6	7	8
S.6	Preparazioni a base di carni rosse o bianche alla griglia (a rotazione)	20	24	28
S.7	Preparazione a base di formaggi	20	24	28
S.8	Preparazioni a base di salumi	20	24	28
U	Piatti unici			
U.1	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	10	12	14
U.2	Piatti unici a base di pizze alle verdure /affettati	10	12	14
C	Contorni:			
C.1	Contorni crudi	20	24	28
C.2	Contorni cotti	40	48	56
D	Frutta/ dolci/ dessert			
D.1	Frutta fresca di stagione/macedonia di frutta fresca	20	24	28
D.2	Preparazioni a base di frutta	20	24	28
D.3	Dessert o dolce o yogurt	20	24	28
F	Pane o grissini			
F.1	Pane	20	24	28
F.2	Grissini	20	24	28
F.3	Crackers	20	24	28

N.B. le frequenze dei contorni cotti/ crudi sopra riportate sono riferite al menu invernale. Per i menu estivi esse devono essere invertite (es. Menu invernale: contorni crudi 20 – contorni cotti 40; Menu estivo: contorni crudi 40 – contorni cotti 20).

5.2 Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature

Di seguito si riporta l'elenco delle preparazioni gastronomiche per adulti e le relative grammature suddivise per portata e per categoria, da utilizzarsi per l'elaborazione dei menù.

Elenco per portata e categoria:

PRIMI PIATTI

P.1 Preparazioni a base di paste speciali:

- P.1.1 Cannelloni di magro
- P.1.2 Lasagne al forno
- P.1.3 Gnocchi di patate al ragù
- P.1.4 Gnocchi di patate alla Romana
- P.1.5 Ravioli di magro al pomodoro
- P.1.6 Ravioli di magro burro e salvia
- P.1.7 Gnocchi di semolino burro e parmigiano
- P.2 Preparazioni asciutte condite:
- P.2.1 Conchiglie pomodoro e ricotta
- P.2.2 Risotto primavera
- P.2.3 Risotto con cuori di carciofo
- P.2.4 Risotto alla marinara
- P.2.5 Risotto alla parmigiana
- P.2.6 Risotto allo zafferano
- P.2.7 Risotto agli asparagi
- P.2.8 Risotto con funghi
- P.2.9 Risotto alla campagnola
- P.2.10 Risotto al radicchio (alla trevisana)
- P.2.11 Insalata di riso
- P.2.12 Fusilli al pomodoro
- P.2.13 Pasta all'amatriciana
- P.2.14 Pasta al salmone
- P.2.15 Maccheroni alla carrettiera
- P.2.16 Maccheroni alla ricotta
- P.2.17 Maccheroni al sugo di verdure
- P.2.18 Maccheroni al sugo di cavolfiore
- P.2.19 Maccheroni al ragù gratinati
- P.2.20 Mezze penne prosciutto e piselli
- P.2.21 Fusilli al pesto
- P.2.22 Fusilli con broccoli
- P.2.23 Fusilli al pesto, fagiolini, patate
- P.2.24 Penne all'arrabbiata
- P.2.25 Pennette alla sorrentina
- P.2.26 Pennette alle olive
- P.2.27 Pennette alle zucchine
- P.2.28 Penne alle vongole
- P.2.29 Pasta ai finocchi
- P.2.30 Farfalle tonno e piselli
- P.2.31 Farfalle alle melanzane
- P.2.32 Sedanini al pomodoro e olive
- P.2.33 Sedanini al formaggio
- P.2.34 Linguine/farfalle al ragù
- P.2.35 Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino
- P.2.36 Orecchiette/gnocchetti sardi al ragù
- P.2.37 Orecchiette pomodoro e basilico
- P.2.38 Pasta aglio olio e peperoncino
- P.2.39 Polenta

- P.2.40 Sformato di riso
- P.3 Preparazioni in brodo (minestrone, zuppe, pasta ripiena in brodo, ecc)
 - P.3.1 Cappelletti/tortellini in brodo
 - P.3.2 Passatelli in brodo
 - P.3.3 Minestra di asparagi
 - P.3.4 Minestra d'orzo con riso
 - P.3.5 Minestra di farro con riso
 - P.3.6 Minestra di farro
 - P.3.7 Minestra di lenticchie
 - P.3.8 Minestra di verdure con maltagliati
 - P.3.9 Minestra verde estiva con riso
 - P.3.10 Minestrone alla milanese
 - P.3.11 Minestrone alla milanese con riso
 - P.3.12 Minestrone alla napoletana
 - P.3.13 Minestrone alla genovese
 - P.3.14 Minestrone con pasta
 - P.3.15 Zuppa di verdure con crostini
 - P.3.16 Zuppa di verdure con orzo
 - P.3.17 Vellutata di piselli
 - P.3.18 Vellutata di carciofi
 - P.3.19 Passato di verdure con crostini
 - P.3.20 Riso e piselli
 - P.3.21 Ravioli in brodo
- P.4 Preparazioni asciutte in bianco
 - P.4.1 Riso in bianco
 - P.4.2 Pasta in bianco
- P.5 Pastina in brodo di carne
 - P.5.1 Pastina in brodo di carne
- P.6 Semolino in brodo vegetale
 - P.6.1 Semolino in brodo vegetale
- P.7 Consommè
 - P.7.1 Brodo di carne
 - P.7.2 Brodo vegetale

SECONDI PIATTI

- S.1 Preparazioni a base di carni rosse
 - S.1.1 Roast – beef all'inglese
 - S.1.2 Bollito di manzo in salsa verde
 - S.1.3 Bollito misto in salsa verde
 - S.1.4 Brasato di manzo
 - S.1.5 Involtini con verdure
 - S.1.6 Insalata viennese con manzo
 - S.1.7 Scaloppine di manzo alla pizzaiola
 - S.1.8 Arrosto di manzo
 - S.1.9 Hamburger al forno
 - S.1.10 Polpettine al forno
 - S.1.11 Polpettone ripieno in salsa di funghi
 - S.1.12 Medaglioni di manzo al marsala
 - S.1.13 Hamburger alla Valdostana
 - S.1.14 Spezzatino di manzo con piselli
 - S.1.15 Spezzatino di manzo con patate
 - S.1.16 Stufato di manzo al vino bianco
- S.2 Preparazioni a base di carne di vitello
 - S.2.1 Arrosto di vitello
 - S.2.2 Spezzatino di vitello
 - S.2.3 Bocconcini di vitello
 - S.2.4 Scaloppine di vitello ai carciofi
 - S.2.5 Punta di vitello al forno



- S.3 Preparazioni a base di carni bianche
 - S.3.1 Pollo al forno
 - S.3.2 Pollo alla cacciatora
 - S.3.3 Pollo alla diavola
 - S.3.4 Petto di pollo agli aromi
 - S.3.5 Petto di pollo al limone
 - S.3.6 Cotoletta di pollo (petto di pollo dorato)
 - S.3.7 Cotoletta di tacchino
 - S.3.8 Arrocolato di tacchino
 - S.3.9 Arrosto di tacchino
 - S.3.10 Arrosto di lonza
 - S.3.11 Petto di tacchino agli aromi
 - S.3.12 Scaloppine di lonza al vino bianco
 - S.3.13 Scaloppine di lonza al marsala
 - S.3.14 Scaloppine di pollo al limone
 - S.3.15 Saltimbocca alla romana
 - S.3.16 Spiedini di pollo/tacchino/suino
 - S.3.17 Insalata di pollo e soia
- S.4 Preparazioni a base di pesci/molluschi
 - S.4.1 Platessa alla mugnaia
 - S.4.2 Platessa dorata al forno
 - S.4.3 Filetti di merluzzo gratinati
 - S.4.4 Filetti di nasello al forno
 - S.4.5 Filetti di nasello al pomodoro
 - S.4.6 Filetti di nasello alle olive
 - S.4.7 Filetti di nasello ai peperoni
 - S.4.8 Filetti di salmone al vapore
 - S.4.9 Tranci di salmone agli aromi
 - S.4.10 Cernia in umido
 - S.4.11 Seppioline in umido
 - S.4.12 Trancio di spada al forno
 - S.4.13 Trancio di palombo in umido
 - S.4.14 Trancio di palombo olio e limone
 - S.4.15 Trancio di palombo alla griglia
 - S.4.16 Palombo al forno
 - S.4.17 Palombo dorato
 - S.4.18 Spiedini di pesce
 - S.4.19 Insalata di mare
 - S.4.20 Moscardini in umido
 - S.4.21 Sgombro alle olive
- S.5 Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure
 - S.5.1 Pomodori ripieni
 - S.5.3 Zucchine ripiene
 - S.5.5 Cotoletta di melanzana
 - S.5.6 Frittata di prosciutto
 - S.5.7 Frittata con carciofi
 - S.5.8 Frittata con asparagi
 - S.5.9 Frittata con spinaci
 - S.5.10 Frittata alle zucchine
 - S.5.11 Frittata di patate
 - S.5.12 Frittata con germogli
 - S.5.14 Omelette al formaggio
 - S.5.15 Sformato di carciofi
 - S.5.16 Sformato di ricotta
 - S.5.17 Sformato di zucca
 - S.5.18 Sformato alle erbette
 - S.5.19 Strudel di spinaci e fontina

- S.5.20 Torta di spinaci
- S.5.21 Tortino alle zucchine
- S.5.22 Tortino di verdura
- S.5.23 Crostata con crema di carciofi
- S.6 Preparazioni a base di carni rosse e/o bianche alla griglia
- S.6.1 Petto di tacchino ai ferri
- S.6.2 Bistecca di manzo ai ferri
- S.6.3 Paillard di vitello ai ferri
- S.6.4 Braciola di maiale ai ferri
- S.6.5 Fettina di lonza suina ai ferri
- S.7 Pollo lesso
- S.7.1 Pollo lesso
- S.8 Carne bianca o rossa tritata
- S.8.1 Arrosto di vitello tritato
- S.8.2 Arrosto di tacchino tritato
- S.8.3 Carne trita di manzo al tegame
- S.8.4 Carne trita di vitello al tegame
- S.9 Omogeneizzato di carne/ pesce
- S.9.1 Omogeneizzato di carne (vasetto)
- S.9.2 Omogeneizzato di pesce (vasetto)
- S.9.3 Carne frullata rossa o bianca
- S.10 Preparazioni a base di formaggi
- S.10.1 Mozzarella
- S.10.2 Caprino
- S.10.3 Crescenza
- S.10.4 Certosino
- S.10.5 Provolone
- S.10.6 Fontina
- S.10.7 Caciotta
- S.10.8 Taleggio
- S.10.9 Pecorino
- S.10.10 Quattroformaggio
- S.10.11 Emmenthal
- S.10.12 Ricotta
- S.10.13 Brie
- S.10.14 Asiago
- S.10.15 Insalata caprese
- S.11.16 Robiola
- S.11 Preparazioni a base di salumi
- S.11.1 Prosciutto crudo e melone
- S.11.2 Prosciutto crudo
- S.11.3 Prosciutto cotto
- S.11.4 Prosciutto di Praga
- S.11.5 Coppa
- S.11.6 Salame crudo
- S.11.7 Speck
- S.11.9 Mortadella

PIATTI UNICI

- U.1 Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale
- U.1.1 Riso pilaff al ragù e piselli
- U.1.2 Gulasch all'ungherese con polenta
- U.1.3 Brasato di manzo al vino con polenta
- U.1.4 Pollo alla cacciatora con polenta
- U.1.5 Spezzatino con riso
- U.1.7 Insalata di pollo e soia
- U.1.8 Sformato di riso e verdure alla piastra
- U.1.9 Paella



- U.1.10 Riso al forno con zucchine
- U.1.11 Riso in insalata alla nizzarda
- U.1.12 Insalata di pasta
- U.1.13 Insalata di riso
- U.1.14 Arancini di riso e verdure alla piastra
- U.1.15 Insalata di pollo con riso
- U.1.16 Insalata fantasia con riso lessato
- U.1.17 Insalata allo speck con riso
- U.1.18 Pollo al curry con riso
- U.1.19 Polenta con formaggio
- U.2 Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale
 - U.2.1 Insalata di carne
 - U.2.2 Crostata di spinaci e ricotta
 - U.2.3 Torta ai carciofi
 - U.2.4 Torta Pasqualina
 - U.2.5 Pomodori ripieni alla nizzarda
 - U.2.6 Insalata al formaggio con crostoni
 - U.2.7 Insalata parmigiana al formaggio e crostoni
 - U.2.8 Insalata alla greca e crostoni
 - U.2.9 Tris formaggi con verdura alla piastra
 - U.2.10 Pesce ai ferri con verdure
 - U.2.11 Carne ai ferri con verdure
 - U.2.12 Braciole/nodini ai ferri con verdure
 - U.2.13 Spiedini misti con verdure
 - U.2.14 Hamburger ai ferri con verdure
 - U.2.15 Scamorza ai ferri con verdure
 - U.2.16 Wurstel con crauti
- U.3 Piatti unici: Pizze con base fresca o surgelata
 - U.3.1 Pizza con mozzarella e formaggio
 - U.3.2 Pizza margherita
 - U.3.3 Pizza con prosciutto cotto
 - U.3.4 Pizza con prosciutto crudo
 - U.3.5 Pizza quattro stagioni
 - U.3.6 Pizza napoletana
 - U.3.7 Pizza capricciosa
 - U.3.8 Pizza alla norma
 - U.3.9 Pizza alla rucola
 - U.3.10 Pizza con funghi
 - U.3.11 Pizza alla marinara
 - U.3.12 Pizza al salmone
 - U.3.13 Pizza 4 formaggi
 - U.3.15 Pizza 4 formaggi e zafferano
 - U.3.16 Pizza vegetariana

CONTORNI

- C.1 Contorni crudi
 - C.1.1 Insalata rossa
 - C.1.2 Insalata verde
 - C.1.3 Insalata verde e rossa
 - C.1.4 Insalata verde e germogli di soya
 - C.1.5 Insalata verde e rucola
 - C.1.6 Insalata verde e pomodori
 - C.1.7 Insalata verde e ravanelli
 - C.1.8 Insalata verde e carote filangè
 - C.1.9 Insalata verde e cetrioli
 - C.1.10 Insalata verde e olive
 - C.1.11 Insalata verde pomodori e sedano
 - C.1.12 Insalata di stagione

- C.1.13 Insalata mista
- C.1.14 Insalata di pomodori
- C.1.15 Insalata di pomodori e olive nere
- C.1.16 Insalata di pomodori e mais
- C.1.17 Insalata di pomodori e sedano
- C.1.18 Barbabietole all'olio
- C.1.19 Carote grattugiate
- C.1.20 Finocchi in insalata
- C.2 Contorni cotti
- C.2.2 Patate lessate o al vapore
- C.2.3 Patate al forno
- C.2.4 Patate alla pizzaiola
- C.2.5 Spinaci lessati o al vapore
- C.2.6 Spinaci olio e limone
- C.2.7 Spinaci al burro
- C.2.8 Spinaci aglio e olio
- C.2.9 Bieta erbetta lessata o al vapore
- C.2.10 Bieta erbetta all'olio
- C.2.11 Bieta erbetta all'agro
- C.2.12 Zucchine lessate o al vapore
- C.2.13 Zucchine gratinate
- C.2.14 Carote lessate o al vapore
- C.2.15 Carote al burro
- C.2.16 Carote brasate
- C.2.17 Carciofi in umido
- C.2.18 Cavolfiori lessati o al vapore
- C.2.19 Cavolfiori gratinati
- C.2.20 Broccoli lessati o al vapore
- C.2.21 Broccoli aglio e olio
- C.2.22 Melanzane al funghetto
- C.2.23 Funghi champignons trifolati
- C.2.24 Finocchi lessati o al vapore
- C.2.25 Finocchi al vino bianco
- C.2.26 Finocchi alla parmigiana
- C.2.27 Coste lessate o al vapore
- C.2.28 Coste aglio e olio
- C.2.29 Coste al formaggio
- C.2.30 Coste al burro
- C.2.31 Catalogna lessata o al vapore
- C.2.32 Catalogna aglio e olio
- C.3 Pura di patate
- C.3.1 Pura di patate
- C.4 Verdura cotta tritata
- C.4.1 Verdura a foglia lessata e tritata
- C.4.2 Finocchi lessati e tritati
- C.4.3 Broccoli lessati e tritati
- C.4.4 Cavolfiori lessati e tritati
- C.4.5 Carote lessate e tritate
- FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT**
- D.1 Frutta fresca di stagione
- D.1.1 Frutta fresca di stagione (assortimento di almeno tre tipi di frutta)
- D.1.2 Macedonia di frutta fresca di stagione
- D.1.3 Macedonia di frutta condizionata
- D.2 Frutta cotta
- D.2.1 Frutta cotta al forno
- D.3 Dessert o Yogurt
- D.3.1 Yogurt intero o alla frutta

- D.3.2 Dessert al cucchiaino
- D.3.3 Fetta di torta
- D.4 Omogeneizzato di frutta
- D.4.1 Frutta mista omogeneizzata in vasetto
- D.4.2 Mela o pera o prugna o banana omogeneizzata in vasetto

PANE O GRISSINI

- F.1 Pane
- F.1.1 Pane comune
- F.1.2 Pane integrale
- F.1.3 Pane di grano duro
- F.2 Grissini
- F.2.1 Grissini stirati all'acqua
- F.3 Crachers
- F.3.1 Crackers
- F.3.2 Crackers integrali

BEVANDE

- G.1 Bevande
- G.1.1 Acqua minerale naturale o gasata in PET
- G.1.2 Bevanda analcolica

COLAZIONE

- L.1 Bevande calde
- L.1.1 Latte bianco
- L.1.2 Latte con caffè o orzo
- L.1.3 Latte delattosato /
- L.1.4 Latte di soya
- L.1.3 Orzo
- L.1.4 The normale o deteinato
- L.2 Prodotti da forno
- L.2.1 Fette biscottate monoporzione
- L.2.2 Biscotti secchi/frollini monoporzione/biscotti integrali
- L.2.3 Crackers monoporzione
- L.2.4 Cereali monoporzione
- L.2.4 Pane comune
- L.2.5 Pane integrale
- L.2.5 Pane al burro
- L.2.6 Pane all'olio
- Prodotti calorici / lattiero- caseari
- L.2.5 Marmellata monoporzione
- L.2.6 Burro monoporzione
- L.2.6 Miele monoporzione
- L.2.7 Budino vaniglia o cioccolato o crème caramel monoporzione
- L.2.8 Yogurt al naturale o alla frutta
- L.3. Frutta di stagione
- L.3.1 Frutta di stagione

SPUNTINO

- 1 Bevande non caloriche
- B.1.1 The normale o deteinato
- B.1.2 Orzo liofilizzato
- B.1.3 Tisane
- B.1 Bevande caloriche
- B1.1 succhi di frutta
- B. 2 Bevande nutrizionali
- B.2.1 latte UHT, intero, scremato, variamente aromatizzato, di soya o delattosato, di riso
- B.3 Prodotti da forno
- B.3.1 grissini
- B.3.2 fette biscottate
- B.3.3 crackers



B.3.4 piccole porzioni di fiocchi di cereali/ barrette di snack

B.4 Prodotti calorici-proteici

B.4.1 marmellate/miele monoporzione

B.4.2 cioccolato in tavolette

B.4.3 patè di tonno/prosciutto monoporzione

B.4.4 formaggini.

MERENDA

M.1 Bevande calde

M.1.1 Latte bianco

M.1.2 Latte con caffè o orzo

M.1.3 Orzo

M.1.4 The normale o deteinato

M.2 Prodotti da forno

M.2.1 Fette biscottate monoporzione

M.2.2 Biscotti secchi/frollini monoporzione

M.2.3 Crackers monoporzione

M.2.4 Pane comune/ al burro/ all'olio

M.3 Prodotti calorici/lattiero - caseari

M.3.1 Marmellata monoporzione

M.3.2 Miele monoporzione

M.3.3 Budino vaniglia o cioccolato o crème caramel monoporzione

M.3.4 Yogurt al naturale o alla frutta

M.4 Frutta

M.4.1 Frutta di stagione

DOPOCENA

D1 Bevanda calda/Infuso

D.1.1 Camomilla

SACCHETTI ALIMENTARI

SA1 Sacchetti alimentari per ricoverati in day hospital di terapia medica e ambulatorio-iniettorato

SA1.1 2 Tramezzini con salumi e formaggio / tonno/ verdure grigliate e formaggio

SA1.2 1 Frutto fresco di stagione o macedonia di frutta fresca / condizionata o una mousse di frutta/frutta sciroppata

SA1.3 1 Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata.

SA1.4 1 Succo di frutta

SA1.5 1 Budino o yogurt

SA1.6 1 Vassoio monouso

SA2 Sacchetti alimentari per ricoverati in day hospital terapia del dolore e terapia di supporto

SA2.1 2 Tramezzini con salumi e formaggio / tonno/ verdure grigliate e formaggio

SA2.2 1 Frutto fresco di stagione o macedonia di frutta fresca / condizionata o una mousse di frutta o frutta Sciroppata/ succo di frutta

SA2.3 1 Budino o yogurt

SA2.4 1 Acqua minerale con apertura facilitata

SA2.5 1 porzione di latte/infusi

SA2.6 1 vassoio monouso

SA3 Sacchetti alimentari per ricoverati in day hospital pediatrico e ambulatorio pediatrico

SA3.1 2 Tramezzini con salumi e formaggio / tonno/ verdure grigliate e formaggio

SA3.2 1 Frutto fresco di stagione o macedonia di frutta fresca / condizionata o una mousse di frutta o un succo di frutta

SA3.3 1 yogurt o budino

SA3.4 1 vassoio monouso

SA4 Sacchetti alimentari per turnisti, personale delle sale operatorie e per personale che per motivi di lavoro non può usufruire del pasto presso la mensa

SA4.1 panino vuoto

SA4.2 yogurt o budino

SA4.3 formaggio

SA4.4 salumi affettati / tonno/ carne in scatola

SA4.5 insalata

- SA4.5 frutto fresco di stagione o succo di frutta o budino
 SA4.6 acqua minerale
 SA4.7 latte/infusi
 SA4.8 sacchetto

Si precisa che i bambini dell'ambulatorio pediatrico in regime di day Hospital in alternativa al sacchetto alimentare potranno usufruire di un pasto completo.

SNACK PER DONATORI DI SANGUE

- SD1 Snack tipo A
 SD1.1 panino vuoto
 SD1.2 fette biscottate
 SD1.3 marmellata monoporzione
 SD1.4 prosciutto cotto
 SD1.5 formaggio
 SD1.6 acqua minerale
 SD1.7 caffè/the/succo di frutta
 SD1.8 frutto o macedonia
 SD1.6 sacchetto
 SDH1 Snack tipo B
 SDH1.1 Crackers/fette biscottate/biscotti secchi /frollini monoporzione
 SDH1.2 The/ caffè d'orzo
 SDH1.3 Succo di frutta/budino
 SDH1.4 Marmellata monoporzione
 SDH1.5 Acqua minerale

SNACK PER PAZIENTI RICOVERATI IN DAY HOSPITAL CHIRURGICI E LASERTERAPIA

- SDH2.1 Crackers/fette biscottate/biscotti secchi /frollini monoporzione
 SDH2.2 The/ caffè d'orzo
 SDH2.3 Succo di frutta/budino
 SDH2.4 Marmellata monoporzione
 SDH2.5 Acqua minerale

5.2.2 Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche:

PRIMI PIATTI			
P.1	PREPARAZIONI A BASE DI PASTE SPECIALI		
P.1.1	Cannelloni di magro		
	Pasta all'uovo (Cannelloni)	g	80
	Pomodori pelati	g	30
	Grana padano	g	6
	Carne trita di B.A. (Reale refriger.)	g	30
	Carne trita di lonza di suino refriger.	g	15
	Prezzemolo	g	0,3
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Latte P.S. a lunga conservazione	ml	35
	Farina bianca	g	3
	Noce moscata	g	0,03
	Sale	g	0,1
	Burro	g	3
P.1.2	Lasagne al forno		
	Pasta secca all'uovo (Lasagne)	g	80
	Pomodori pelati	g	70
	Grana padano	g	10
	Carne trita di B.A. (Reale refriger.)	g	20
	Carne trita di lonza di suino refriger.	g	15
	Cipolla, sedano, carota	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Latte P.S. a lunga conservazione	ml	70
	Farina bianca	g	6



	Noce moscata	g	0,03
	Sale	g	0,1
	Burro	g	6
P.1.3	Gnocchi di patate al ragù		
	Gnocchi di patate	g	220
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	30
	Reale bovino macinato refrig.	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.1.4	Gnocchi di patate alla Romana		
	Gnocchi di patate	g	200
	Grana padano	g	7
	Burro	g	15
	Salvia	g	0,5
P.1.5	Ravioli di magro al pomodoro		
	Ravioli di magro freschi	g	120
	Pomodori pelati	g	60
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
P.1.6	Ravioli di magro burro e salvia		
	Ravioli di magro freschi	g	120
	Grana padano	g	6
	Burro	g	6
	Salvia	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.1.7	Gnocchi di semolino burro e grana	g	
	Gnocchi	g	220
	Burro	g	20
	Grana padano	g	8
P.2	PREPARAZIONI ASCIUTTE CONDITE		
P.2.1	Conchiglie pomodoro e ricotta		
	Pasta di semola di g.d.	g	100
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.2	Risotto primavera		
	Riso parboiled	g	80
	Zucchine cubettate	g	30
	Carote cubettate	g	30
	Piselli surgelati	g	20
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	5



	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.3	Risotto con cuori di carciofo		
	Riso parboiled	g	80
	Cuori di carciofo surgelati	g	30
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo tritato	g	2
	Cipolla, aglio	g	8 – 0,5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.4	Risotto alla marinara		
	Riso parboiled	g	80
	Gamberetti cong.	g	10
	Calamari interi cong.	g	20
	Seppioline cong.	g	15
	Vino bianco secco	cl	2
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Prezzemolo	g	2
	Cipolla, aglio	g	8 – 0,5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.5	Risotto alla parmigiana		
	Riso parboiled	g	80
	Grana padano	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	4
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.6	Risotto allo zafferano		
	Riso parboiled	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Zafferano	g	0,03
	Cipolla	g	15
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.7	Risotto agli asparagi		
	Riso parboiled	g	80
	Punte di asparagi surgelate	g	40
	Vino bianco secco	cl	1
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.8	Risotto con funghi	g	
	Riso parboiled	g	80
	Grana padano	g	6
	Funghi secchi porcini	g	3
	Vino bianco secco	g	10
	Sale	g	0,1



	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.9	Risotto alla campagnola		
	Riso parboiled	g	80
	Carote	g	20
	Vino bianco secco	g	10
	Fagioli borlotti secchi	g	15
	Zucchine fresche	g	10
	Piselli surgelati	g	10
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Sedano	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.10	Risotto al radicchio (alla trevisana)		
	Riso parboiled	g	80
	Radicchio rosso	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.11	Insalata di riso		
	Riso parboiled	g	70
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	20
	Prosciutto cotto	g	20
	Peperoni in falde sott'aceto	g	10
	Piselli surgelati	g	10
	Cetriolini, cipolline sott'aceto	g	10
	Emmenthal	g	10
	Olive denocciolate verdi/nere	g	10
	Succo di limone	cl	1
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale, pepe	g	0,1 – 0,1
	Prezzemolo	g	1
P.2.12	Fusilli al pomodoro		
	Pasta di semola g.d. (fusilli)	g	100
	Pomodori pelati	g	80
	Grana Padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Aglione	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.13	Pasta all'amatriciana		
	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	100
	Pomodori pelati	g	80
	Pancetta affumicata	g	15
	Cipolla	g	10
	Vino bianco secco	cl	1
	Peperoncino secco in polvere	g	0,05
	Sale	g	0,1
P.2.14	Pasta al salmone		
	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	100
	Salmone affumicato ritagli	g	30



	Panna UHT per cucina	g	40
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
P.2.15	Maccheroni alla carrettiera		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	100
	Pomodori pelati	g	80
	Olive nere denocciolate	g	15
	Origano secco	g	0,05
	Capperi sotto Sale	g	0,5
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.16	Maccheroni alla ricotta		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	100
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.17	Maccheroni al sugo di verdure		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	100
	Pomodori pelati	g	60
	Carote fresche	g	10
	Zucchine fresche	g	10
	Sedano	g	7
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
P.2.18	Maccheroni al sugo di cavolfiore		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	100
	Cavolfiore cime fresche o surgelate	g	70
	Pomodori pelati	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Aglio	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.2.19	Maccheroni al ragù gratinati		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Salsa besciamella	g	15
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.20	Mezze penne prosciutto e piselli		
	Pasta di semola di g.d. (mezze penne)	g	100
	Prosciutto cotto	g	30
	Piselli surgelati	g	40



	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.21	Fusilli al pesto		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	100
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	20
	Sale	g	0,1
P.2.22	Fusilli con broccoli		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	100
	Broccoli surgelati	g	80
	Prosciutto cotto	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Capperi sotto Sale	g	0,1
	Aglione	g	0,1
P.2.23	Fusilli al pesto, fagiolini, patate		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	100
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	10
	Patate fresche	g	50
	Fagiolini surgelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
P.2.24	Penne all'arrabbiata		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	100
	Pomodori pelati	g	70
	Peperoncino secco in polvere	g	2
	Pecorino	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
P.2.25	Pennette alla sorrentina		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	100
	Pomodori pelati	g	70
	Mozzarella	g	25
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,05
P.2.26	Pennette alle olive		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	100
	Pomodori pelati	g	70
	Mozzarella	g	25
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Olive nere denocciolate	g	10
P.2.27	Pennette alle zucchine		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	100
	Zucchine fresche	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Aglione, prezzemolo	g	0,1-1
	Sale	g	0,1



P.2.28	Penne alle vongole		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	100
	Pomodori pelati	g	40
	Vongole sgusciate surgelate	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aglione, prezzemolo	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
P.2.29	Pasta ai finocchi		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	100
	Finocchi freschi	g	80
	Cipolla	g	20
	Olive nere denocciolate	g	8
	Capperi sotto sale	g	7
	Pecorino romano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aglione	g	0,1
	Origano	g	0,05
	Sale	g	0,1
P.2.30	Farfalle tonno e piselli		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	100
	Pomodori pelati	g	60
	Piselli surgelati	g	15
	Tonno sott'olio sgocciolato	g	15
	Carote, sedano, cipolle	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
P.2.31	Farfalle alle melanzane		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	100
	Melanzane fresche	g	50
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
P.2.34	Sedanini al pomodoro e olive		
	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	100
	Pomodori pelati	g	70
	Olive verdi denocciolate	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.35	Sedanini al formaggio		
	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	100
	Gorgonzola	g	70
	Fontina	g	20
	Burro	g	3
	Grana padano	g	6
	Latte P.S. UHT	ml	10
	Sale	g	0,1
P.2.36	Farfalle al ragù		
	Pasta di semola di g.d. (linguine/farfalle)	g	100
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.39	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino		



	Pasta di semola di g.d. (Gnocchetti sardi)	g	100
	Pomodori pelati	g	50
	Pecorino stagionato	g	8
	Cipolla, basilico	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.40	Orecchiette/Gnocchetti sardi al ragù		
	Pasta di semola di g.d (Orecchiette/gnocchetti sardi)	g	100
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	40
	Reale bovino macinato refrig.	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.41	Orecchiette pomodoro e basilico		
	Pasta di semola di g.d (Orecchiette)	g	100
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla, basilico	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.43	Pasta , olio e peperoncino		
	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	100
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Aglio	g	1
	Peperoncino rosso in polvere	g	0,05
	Sale	g	2
P.2.44	Polenta		
	Farina bramata di mais	g	50
	Sale	g	0,1
P.2.45	Sformato di riso		
	Riso parboiled	g	80
	Brodo vegetale	ml	50
	Pomodori pelati	g	30
	Piselli fini surgelati	g	10
	Fontina	g	10
	Uovo pastorizzato	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	2
	Pane secco grattugiato	g	5
	Sale	g	0,1
P.3	PREPARAZIONI IN BRODO		
P.3.1	Cappelletti/tortellini in brodo		
	Cappelletti freschi	g	80
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.2	Passatelli in brodo		
	Uovo intero pastorizzato	g	20
	Pane grattugiato	g	20
	Grana padano	g	20
	Farina bianca	g	2



	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.3	Minestra di asparagi		
	Patate	g	50
	Asparagi	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	10
	Sale	g	0,1
P.3.4	Minestra d'orzo con riso		
	Orzo perlato	g	40
	Riso parboiled	g	30
	Pomodori pelati	g	30
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Aglione	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.5	Minestra di farro con riso		
	Riso parboiled	g	30
	Farro decorticato	g	30
	Patata	g	40
	Fagioli borlotti secchi	g	20
	Carota	g	20
	Cipolla	g	10
	Coste di sedano	g	10
	Prezzemolo	g	8
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.6	Minestra di farro		
	Farro decorticato	g	60
	Fagioli borlotti secchi	g	30
	Patate	g	40
	Carota	g	20
	Cipolla	g	10
	Coste di sedano	g	10
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.7	Minestra di lenticchie		
	Lenticchie secche	g	40
	Pasta corta di semola di g.d.	g	35
	Cipolla	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	2
P.3.8	Minestra di verdure con maltagliati		
	Pasta secca all'uovo (maltagliati)	g	40
	Patate	g	40
	Carote	g	40
	Zucchine	g	30
	Erbette	g	25
	Zucca	g	20
	Pomodori pelati	g	20
	Piselli	g	20
	Cipolla	g	10



	Grana padano	g	6
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sedano	g	5
	Basilico, prezzemolo	g	2 - 1
P.3.9	Minestra verde estiva con riso		
	Riso parboiled	g	40
	Patate	g	50
	Zucchine	g	40
	Fagiolini	g	20
	Cipolla	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo	g	5
	Aglione, basilico	g	2
	Sale	g	0,1
P.3.10	Minestrone alla milanese		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Cipolla	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.11	Minestrone alla milanese con riso		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Riso parboiled	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Cipolle	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.12	Minestrone alla napoletana		
	Patate	g	40
	Peperoni gialli e rossi	g	40
	Zucchine	g	30
	Riso parboiled	g	30
	Pomodori pelati	g	20
	Carote	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sedano	g	5
	Prezzemolo, basilico, aglio	g	2
	Sale	g	0,1
P.3.13	Minestrone alla genovese		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Grana padano	g	6
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	20
P.3.14	Minestrone con pasta		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	50
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Pomodori pelati	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.15	Zuppa di verdure con crostini		
	Crostini di pane	g	40
	Patate	g	80



	Verdure (carote, cipolla, sedano)	g	80
	Fagioli borlotti secchi	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Aglio	g	0.3
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Grana padano	g	5
P.3.16	Zuppa di verdure con orzo		
	Orzo perlato	g	30
	Patate	g	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	g	80
	Fagioli borlotti secchi	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Aglio	g	0.3
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Grana padano	g	5
P.3.17	Vellutata di piselli		
	Piselli surgelati	g	150
	Cipolla	g	20
	Panna per cucina UHT	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	10
	Farina bianca	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.18	Vellutata di carciofi		
	Cuori di carciofi	g	150
	Cipolla	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	6
	Farina bianca	g	5
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.19	Passato di verdure con crostini		
	Verdure miste di stagione	g	100
	Patate	g	30
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	7
	Grana padano	g	6
	Basilico, aglio	g	2 – 0,3
	Sale	g	0,1
	Crostini di pane	g	40
P.3.20	Riso e piselli		
	Riso parboiled	g	80
	Piselli fini surgelati	g	40
	Prosciutto cotto	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo tritato	g	0,3
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.21	Ravioli in brodo		
	Ravioli di carne	g	80
	Grana padano	g	6
	Acqua	ml	150
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5



	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.4	PREPARAZIONI ASCIUTTE IN BIANCO		
P.4.1	Riso in bianco		
	Riso parboiled	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Grana padano	g	6
P.4.2	Pasta in bianco		
	Pasta di semola di grano duro	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Grana padano	g	6
P.5	PASTINA IN BRODO DI CARNE		
P.5.1	Pastina in brodo di carne		
	Pastina	g	40
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.6	SEMOLINO IN BRODO DI VEGETALE		
P.6.1	Semolino in brodo vegetale		
	Semolino di grano	g	30
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	12,5
	Patate	g	10
	Carote	g	7,5
	Sedano	g	5
	Zucchine	g	2,5
	Cipolle	g	7,5
	Aromi	g	2,5
P.7	CONSOMME'		
P.7.1	Brodo di carne		
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.7.2	Brodo vegetale		
	Acqua	cl	12,5
	Patate	g	10
	Carote	g	7,5
	Sedano	g	5
	Zucchine	g	2,5
	Cipolle	g	7,5
	Aromi	g	2,5

SECONDI PIATTI

S.1	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE		
S.1.1	Roast beef all'inglese		
	Roast beef di B.A. refrigerato	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Aromi	g	2
	Sale	g	0,1
S.1.2	Bollito di manzo in salsa verde		



	Reale di B.A. refrigerato	g	70
	Biancostato di Reale di B.A. refrigerato	g	80
	Verdure miste per brodo	g	40
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Capperi sotto sale	g	3
	Aceto bianco	ml	1,5
	Sale	g	0,1
S.1.3	Bollito misto in salsa verde		
	Reale di B.A. refrigerato	g	90
	Pollo refrigerato	g	90
	Verdure miste per brodo	g	40
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Capperi sotto sale	g	3
	Aceto bianco	ml	1,5
	Sale	g	0,1
S.1.4	Brasato di manzo		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	120
	Pomodori pelati	g	40
	Verdure miste fresche (carote, sedano, cipolla)	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Vino rosso	cl	1
	Brodo vegetale	g	30
S.1.5	Involtini con verdure		
	Fettina di fesa di vitello retri	g	100
	Reale di B.A. tritato	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Carota	g	15
	Sedano	g	5
	Cipolla	g	5
	Pomodori pelati	g	10
	Uovo pastorizzato	g	8
	Prezzemolo	g	4
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	2
	Patate	g	2
	Carote	g	1
	Sedano	g	1
	Zucchine	g	0,5
	Cipolle	g	1
	Aromi	g	0,5
S.1.6	Insalata viennese con manzo		
	Reale di B.A. refrigerato	g	60
	Insalata capricciosa sott'aceto	g	30
	Sedano	g	7
	Peperoni sott'aceto a falde	g	7
	Emmenthal	g	10
	Prezzemolo	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
S.1.7	Scaloppine di manzo alla pizzaiola		
	Scamone di B.A. refrigerato.	g	120
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Aglione	g	0,2
	Sale	g	0,1



S.1.8	Arrosto di manzo		
	Scamone o fesa di B.A. refrigerato.	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	0,1
	Vino bianco secco	cl	1
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.1.9	Hamburger al forno		
	Reale di B.A. refrig. Macinato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
S.1.10	Polpettine al forno		
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	100
	Prosciutto cotto	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Pane secco grattugiato	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.1.11	Polpettone ripieno in salsa di funghi		
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	90
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Frittata (uova past., sale, olio extraverg.)	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Grana padano	g	3
	Carota	g	10
	Prezzemolo	g	2
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
	Pane grattugiato	g	10
	Latte parzialmente scremato	ml	7
	Funghi champignons freschi	g	25
	Carote	g	10
	Cipolle	g	10
	Sedano	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.1.12	Medaglioni di manzo al marsala		
	Reale B.A. refrigerato	g	150
	Farina bianca	g	50
	Cipolle	g	10
	Sale	g	0,1
	Marsala	cl	1
S.1.13	Hamburger alla Valdostana		
	Reale B.A. refrigerato tritato	g	150
	Fontina	g	15
	Prosciutto cotto	g	10
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	6
S.1.14	Spezzatino di manzo con piselli		
	Reale o spalla di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	15
	Piselli surgelati	g	20
	Prezzemolo	g	5
	Pomodori pelati	g	10
	Vino Bianco	cl	1
	Farina Bianca	g	10



	Preparato per brodo veg	g	1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.1.15	Spezzatino di manzo con patate		
	Reale o spalla di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	15
	Patate	g	100
	Vino Bianco	cl	1
	Farina Bianca	g	10
	Preparato per brodo veg	g	1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.1.16	Stufato di manzo al vino bianco		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	50
	Pancetta tesa	g	20
	Vino Bianco	cl	5
	Carote	g	15
	Erbe aromatiche	g	3
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.2	PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DI VITELLO		
S.2.1	Arrosti di vitello		
	Spalla di vitello refrigerato.	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Aromi	g	4
	Sale	g	0,1
S.2.2	Spezzatino di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	g	130
	Patate	g	100
	Carote, sedano, cipolla	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.2.3	Bocconcini di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Salvia	g	4
	Sale	g	0,1
	Farina bianca	g	6
	Succo di limone	g	5
S.2.4	Scaloppine di vitello ai carciofi		
	Fesa di vitello refrigerato	g	120
	Carciofi surgelati a spicchi	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Sale	g	0,1
S.2.5	Punta di vitello al forno		
	Punta di vitello refrigerata	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Aromi per arrostiti	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.3	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI BIANCHE		
S.3.1	Pollo al forno		
	Pollo refrigerato	g	250
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Sale	g	0,1



S.3.2	Pollo alla cacciatora		
	Pollo refrigerato	g	250
	Pomodori pelati	g	20
	Cipolle	g	5
	Carote	g	5
	Sedano	g	2
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Prezzemolo	g	1
	Funghi champignons	g	25
	Sale	g	0,1
S.3.3	Pollo alla diavola		
	Pollo refrigerato	g	250
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Salvia, rosmarino	g	2
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,1
S.3.4	Petto di pollo agli aromi		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	6
	Salvia, rosmarino	g	2
	Sale	g	0,1
S.3.5	Petto di pollo al limone		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	6
	Sale	g	0,1
S.3.6	Cotoletta di pollo		
	Petto di pollo refrigerato	g	120
	Pane grattugiato	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Farina bianca	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Sale	g	0,1
S.3.7	Cotoletta di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	g	120
	Pane grattugiato	g	20
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	10
	Sale	g	0,1
S.3.8	Arrotolato di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Rosmarino, aglio	g	1 – 0,1
	Sale	g	0,1
S.3.9	Arrosto di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.3.10	Arrosto di lonza		
	Lonza suina refrigerata	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.3.11	Petto di tacchino agli aromi		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4



	Aceto balsamico	ml	4
	Sale	g	0,1
	Aromi per arrosti	g	0,1
S.3.16	Scaloppine di lonza al marsala		
	Lonza di suino refrigerato	g	120
	Marsala secco	cl	0,7
	Brodo vegetale	ml	7
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Sale	g	0,1
S.3.17	Scaloppine di pollo al limone		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Farina bianca	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	6
	Sale	g	0,1
S.3.18	Saltimbocca alla romana		
	Lonza di suino refrigerata	g	100
	Pancetta tesa	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	6
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Salvia	g	1
	Sale	g	0,1
S.3.19	Spiedini di pollo/tacchino/suino		
	Petto di pollo refrigerato	g	120
	Pancetta tesa	g	10
	Salsiccia di tacchino	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	2
	Sale	g	0,1
	Salvia	g	0,1
S.3.20	Insalata di pollo e soia		
	Petto di pollo refrigerato	g	120
	Ravanelli	g	20
	Germogli di soia	g	20
	Sedano	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Capperi	g	5
	Sale	g	0,1
S.4	PREPARAZIONI A BASE DI PESCI/MOLLUSCHI		
S.4.1	Platessa alla mugnaia		
	Filetti di platessa congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Succo di limone	ml	2
	Sale	g	2
S.4.2	Platessa dorata al forno		
	Filetti di platessa congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Farina bianca	g	2
	Sale	g	0,1
	Pane grattugiato	g	8
S.4.3	Filetti di merluzzo gratinati		
	Filetti di merluzzo congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Pane grattugiato	g	5
	Prezzemolo	g	2
	Succo di limone	ml	2
	Aglione	g	0,1



	Sale	g	0,1
S.4.4	Filetti di nasello al forno		
	Filetti di nasello congelati	g	180
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Brodo vegetale	ml	5
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
S.4.5	Filetti di nasello al pomodoro		
	Filetti di nasello congelati	g	180
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Prezzemolo	g	2
	Capperi sotto Sale	g	1
	Sale	g	0,1
S.4.6	Filetti di nasello alle olive		
	Filetti di nasello congelati	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Olive nere denocciolate	g	15
	Pomodori	g	15
	Origano	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.7	Filetti di nasello ai peperoni		
	Filetti di nasello congelati	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Peperoni rossi/gialli	g	15
	Origano	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.10	Filetto di salmone al vapore		
	Filetti di salmone cong.	g	180
S.4.11	Tranci di salmone agli aromi		
	Tranci di salmone	g	180
	Aromi	g	5
S.4.11	Cernia in umido		
	Filetti di cernia congelati	g	180
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	2
	Cipolla	g	2
	Prezzemolo	g	2
	Sale	g	2
S.4.12	Seppioline in umido		
	Seppioline pulite congelate	g	200
	Pomodori pelati	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo	g	1
	Peperoncino	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.13	Trancio di spada al forno		
	Trancio di pesce spada congelato	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
S.4.14	Trancio di palombo in umido		
	Trancio di palombo congelato	g	160
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Carote, sedano, cipolla	g	15
	Sale	g	0,1
S.4.15	Trancio di palombo olio e limone		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Farina bianca	g	6



	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	8
	Sale	g	0,1
S.4.16	Trancio di palombo alla griglia		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Aromi per arrosto	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
S.4.17	Palombo al forno		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Acciughe dissalate	g	1
	Salvia, rosmarino, timo	g	3
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
S.4.18	Palombo dorato		
	Trancio di palombo congelato	g	160
	Farina bianca	g	6
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	0,1
S.4.19	Spiedini di pesce		
	Seppioline congelate	g	80
	Gamberi congelati	g	60
	Calamari congelati	g	60
	Vino bianco secco	cl	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Timo, alloro	g	0,5
S.4.20	Insalata di Mare		
	Molluschi	g	100
	Crostacei	g	100
	patate	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Limone	cl	1
	Prezzemolo	g	0,10
S.4.21	Moscardini in umido		
	Moscardini	g	200
	Pomodoro	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Sgombro alle olive		
	Sgombro	g	160
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
S.5	PREPARAZIONI A BASE DI UOVA E/ O FORMAGGI E /O verdure	g	
S.5.1	Pomodori ripieni		
	Pomodori	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	35
	Pane grattugiato	g	7
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Grana padano	g	3
	Noce moscata	g	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.2	Zucchine ripiene		
	Zucchine	g	150



	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Reale di B.A. macinato	g	35
	Pane grattugiato	g	7
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Grana padano	g	3
	Noce moscata	g	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.3	Cotoletta di melanzana		
	Melanzane	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo	g	5
	Pane grattugiato	g	4
	Uovo intero pastorizzato	g	3
	Aglione	g	0,5
	Sale	g	0,1
S.5.6	Frittata di prosciutto		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Prosciutto cotto	g	20
	Farina bianca	g	4
	Latte parzialmente scremato	ml	8
	Grana padano	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.7	Frittata con carciofi		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Cuori di carciofi congelati	g	50
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Prezzemolo	g	1
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.8	Frittata con asparagi		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Punte di asparagi surgelate	g	40
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.9	Frittata con spinaci		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Spinaci surgelati	g	50
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Farina bianca	g	1
S.5.10	Frittata alle zucchine		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Grana padano	g	6
	Zucchine fresche	g	80
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	3
	Prezzemolo	g	0,5
S.5.11	Frittata di patate		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Grana padano	g	6



	Patate	g	60
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	3
	Prezzemolo	g	0,5
S.5.12	Frittata con germogli		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Germogli di soia	g	60
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.13	Omelette al formaggio		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Provolone	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.15	Sformato di carciofi		
	Cuori di carciofi surgelati	g	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	5
S.5.16	Sformato di ricotta		
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Uovo intero pastorizzato	g	50
	Patate	g	50
	Grana padano	g	8
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
S.5.17	Sformato di zucca		
	Zucca gialla	g	180
	Uovo intero pastorizzato	g	50
	Grana padano	g	10
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
S.5.18	Sformato alle erbe		
	Erbetta surgelata	g	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	5
	Strudel di spinaci e fontina		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Spinaci surgelati	g	80
	Fontina	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15



	Grana padano	g	6
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.20	Torta di spinaci		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Spinaci surgelati	g	80
	Ricotta vaccina	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.21	Tortino alle zucchine		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Zucchine fresche	g	80
	Mozzarella a filoni	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo	g	0,5
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.22	Tortino di verdura		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Carote	g	40
	Piselli surgelati	g	20
	Erbette surgelate	g	20
	Cipolla	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.23	Crostata con crema di carciofi		
	Pasta frolla	g	80
	Crema di carciofi	g	100
	Sale	g	0,1
S.6	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE E/O BIANCHE ALLA GRIGLIA		
S.6.1	Petto di pollo ai ferri		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.2	Bistecca di manzo ai ferri		
	Fesa, noce o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.3	Paillard di vitello ai ferri		
	Fesa o fesone di B.A. refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.4	Braciola di maiale ai ferri		
	Braciola di suino (con osso) refrigerata	g	180
	Sale	g	0,1
S.6.5	Fettina di lonza suina ai ferri		
	Lonza di suino refrigerata	g	150
	Sale	g	0,1
S.7	POLLO LESSO		
S.7.1	Pollo lesso		
	Pollo refrigerato	g	250
	Sale	g	0,1
S.8	CARNE BIANCA E ROSSA TRITATA		



S.8.1	Arrosto di vitello tritato		
	Spalla di vitello refrigerata	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Aromi	g	4
	Sale	g	0,1
S.8.2	Arrosto di tacchino tritato		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.8.3	Carne trita di manzo al tegame		
	Reale di B.A. refrigerato (accuratamente sgrassato)	g	150
	sale	g	0,1
S.8.4	Carne trita di vitello al tegame		
	Fesa di vitello refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.9	OMOGENEIZZATO DI CARNE/PESCE		
S.9.1	Omogeneizzato di carne (vasetto)	g	80
S.9.2	Omogeneizzato di pesce (vasetto)	g	80
S.9.3	Carne frullata rossa o bianca		
	Anteriore (spalla/reale) di B.A. oppure carne avicola	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	g	4
	Salvia, rosmarino	g	1
	Sale	g	0,1
S.10	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI		
S.10.1	Mozzarella		
	grammatura intera	g	100
S.10.2	Caprino		
	grammatura intera	g	80
S.10.3	Crescenza		
	grammatura intera	g	100
S.10.4	Certosino		
	grammatura intera	g	100
S.10.5	Provolone		
	grammatura intera	g	80
S.10.6	Fontina		
	grammatura intera	g	80
S.10.7	Caciotta		
	grammatura intera	g	80
S.10.8	Taleggio		
	grammatura intera	g	80
S.10.9	Pecorino		
	grammatura intera	g	80
S.10.10	Quartirolo		
	grammatura intera	g	100
S.10.11	Emmenthal		
	grammatura intera	g	80
S.10.12	Ricotta		
	grammatura intera	g	100
S.10.13	Brie		
	grammatura intera	g	80
S.10.14	Asiago		
	grammatura intera	g	80
S.10.15	Insalata caprese		
	Mozzarella vaccina	g	100
	Pomodoro	g	100
	Olive nere	g	2
	Basilico	g	1
	Origano	g	1



S.11	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI		
S.11.1	Prosciutto crudo e melone		
	Prosciutto crudo	g	60
	Melone	g	150
S.11.2	Prosciutto crudo		
	grammatura intera	g	80
S.11.3	Prosciutto cotto		
	grammatura intera	g	100
S.11.4	Prosciutto di Praga		
	grammatura intera	g	80
S.11.5	Coppa		
	grammatura intera	g	80
S.11.6	Salame crudo		
	grammatura intera	g	80
S.11.7	Speck		
	grammatura intera	g	100
S.11.9	Mortadella		
	grammatura intera	g	80

PIATTI UNICI			
U.1	PIATTI UNICI A BASE DI CEREALI E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.1.1	Riso pilaff al ragù e piselli		
	Riso parboiled	g	100
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Piselli surgelati	g	40
	Uovo sodo	g	30
	Burro	g	10
	Grana padano	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Reale bovino macinato	g	5
	Carote, sedano, cipolla	g	5
	Farina bianca	g	1,5
	Vino bianco secco	cl	0,2
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
U.1.2	Goulasch all'ungherese con polenta		
	Spezzatino di B.A. refrigerato	g	180
	Pomodori pelati	g	20
	Vino rosso	cl	1
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Paprika	g	0,03
	Cipolla	g	15
	Farina bianca	g	5
	Sale	g	0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.3	Brasato di manzo al vino con polenta		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Verdure fresche miste	g	40
	Pomodori pelati	g	20
	Concentrato di pomodori	g	5
	Farina bianca	g	5
	Vino rosso	cl	2
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Aromi	g	0,1
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.4	Pollo alla cacciatora con polenta		
	Pollo intero refrigerato	g	250
	Pomodori pelati	g	20
	Verdure fresche	g	10



	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Funghi freschi	g	30
	Prezzemolo	g	0,2
	Sale	g	0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.5	Spezzatino con riso		
	Reale o spalla di B.A, refrigerato	g	160
	Pomodori pelati	g	60
	Olio extravergine d'oliva	g	7
	Verdure fresche miste	g	40
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Riso parboiled	g	80
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
U.1.7	Insalata di pollo e soia		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Piselli surgelati	g	40
	Fontina	g	25
	Ravanelli	g	20
	Germogli di soia bianchi	g	20
	Capperi	g	5
	Sedano	g	20
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Sale	g	0,1
U.1.8	Sformato di riso e verdure alla piastra		
	Riso parboiled	g	80
	Fontina	g	60
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Pane secco grattugiato	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra (melanzane, zucchine, peperoni, ecc.)	g	200
U.1.9	Paella		
	Petto di pollo refrigerato	g	100
	Lonza di suino refrigerata	g	20
	Cipolla	g	10
	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	20
	Calamari congelati	g	30
	Gamberi congelate	g	20
	Cozze sgusciate congelate	g	120
	Piselli surgelati	g	15
	Riso parboiled	g	70
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Zafferano	g	0,030
	Olio extravergine d'oliva	g	2
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,1
U.1.10	Riso al forno con zucchine		
	Riso parboiled	g	80
	Zucchine	g	150
	Olio extravergine d'oliva	g	4
	Burro	g	10
	Emmenthal	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	10
	Grana padano	g	10
	Pane secco grattugiato	g	5
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
	Prezzemolo	g	1-1
U.1.11	Insalata di pasta		
	Pasta di semola di g.d.	g	80
	Pomodoro fresco	g	20



	Piselli surgelati	g	20
	Peperoni	g	25
	Fontina	g	25
	Tonno sott'olio sgocciolato	g	25
	Prosciutto cotto	g	20
	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
U.1.12	Insalata di riso		
	Riso parboiled	g	80
	Peperoni sott'olio	g	15
	Piselli surgelati	g	15
	Cetriolini, cipolline sott'aceto	g	10
	Mozzarella a cubetti	g	15
	Uovo sodo	g	30
	Olio extravergine d'oliva	g	8
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	15
	Olive verdi e nere in salamoia	g	10
	Prosciutto cotto	g	30
	Pepe	g	0,
	Sale	g	0,1
U.1.14	Arancini di riso e verdure alla piastra		
	Riso parboiled	g	80
	Piselli surgelati	g	5
	Fegatini di pollo refrigerati	g	10
	Reale di B.A macinato refrigerato	g	10
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Cipolla	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	10
	Mozzarella per pizza	g	6
	Pomodori pelati	g	10
	Verdure alla piastra	g	200
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.15	Insalata di pollo con riso		
	Petto di pollo refrigerato	g	100
	Piselli surgelati	g	50
	Prosciutto cotto	g	25
	Provolone	g	25
	Ravanelli	g	20
	Lattuga	g	20
	Pomodori	g	20
	Maionese	g	20
	Capperi sott'aceto	g	10
	Sedano di verona sott'aceto	g	10
	Riso parboiled	g	60
	Sale	g	0,1
U.1.16	Insalata fantasia con riso lessato		
	Riso parboiled	g	60
	Uovo sodo	g	30
	Sedano di verona sott'aceto	g	30
	Peperoni verdi e gialli	g	30
	Scarola	g	30
	Carote	g	30
	Cipolla	g	20
	Prosciutto cotto	g	40
	Gruviera	g	20
	Olio extravergine d'oliva	g	15
	Succo di limone	ml	10



	Sale	g	0,1
	Aceto	ml	4
U.1.17	Insalata allo speck con riso		
	Riso parboiled	g	60
	Gruviera	g	40
	Indivia belga	g	20
	Insalata verde da taglio	g	40
	Speck affumicato	g	10
	Uovo sodo	g	30
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Semi di finocchio	g	2
	Finocchio	g	20
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.1.18	Pollo al curry con riso		
	Riso parboiled	g	90
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Curry	g	1
	Carote	g	40
	Farina bianca	g	5
	Cipolla	g	4
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.1.19	Polenta con formaggio		
	Farina bramata di mais	g	50
	Sale	g	0,1
	Gorgonzola o taleggio	g	80
U.2	PIATTI UNICI A BASE DI VERDURE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.2.1	Insalata di carne		
	Reale o spalla di B.A. refrigerata	g	100
	Cipolla	g	20
	Sedano	g	30
	Carote	g	40
	Prezzemolo, aglio	g	1
	Uovo (sodo)	g	30
	Peperoni rosso	g	40
	Peperoni giallo	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.2.2	Carpaccio con carciofi		
	Noce di B.A. refrigerata	g	80
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Carciofi	g	40
	Grana padano	g	30
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Succo di limone	ml	3
U.2.3	Crostata di spinaci e ricotta		
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Spinaci surgelati	g	100
	Ricotta fresca	g	55
	Burro	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine d'oliva	g	7
	Grana padano	g	20
U.2.4	Torta ai carciofi		



	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Cuori di carciofi surgelati	g	100
	Mozzarella	g	40
	Uovo intero pastorizzato	g	30
	Burro	g	7
	Grana padano	g	10
	Sale	g	0,1
	Prezzemolo, aglio	g	5
U.2.5	Torta Pasqualina		
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Bietole surgelate	g	100
	Ricotta fresca	g	50
	Farina bianca	g	20
	Panna	g	20
	Grana padano	g	20
	Uovo intero pastorizzato	g	20
	Uovo (sodo)	g	30
	Burro	g	5
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.2.6	Pomodori ripieni alla nizzarda		
	Pomodori	g	200
	Patate	g	70
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	35
	Cipolla novella	g	10
	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	g	15
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,1
U.2.7	Insalata al formaggio e crostoni		
	Songino (valeriana)	g	25
	Insalata riccia	g	25
	Finocchio	g	25
	Scamorza	g	40
	Mozzarella	g	50
	Gorgonzola	g	20
	Gherigli di noce	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Aceto	ml	4
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Crostoni di pane	g	60
U.2.8	Insalata parmigiana al formaggio e crostoni		
	Emmenthal	g	60
	Pomodori	g	100
	Lattuga	g	50
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	30
	Olive nere	g	15
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Sedano bianco, prezzemolo	g	3-1
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane casereccio	g	60
U.2.9	Insalata alla greca e crostoni		
	Pomodori	g	120
	Cetrioli piccoli	g	30
	Cipolla	g	20
	Olive nere denocciolate in salamoia	g	20
	Acciughe sott'olio extravergine di oliva	g	20
	Pecorino a tocchetti	g	70
	Olio extravergine d'oliva	g	10



	Succo di limone	ml	3
	Origano	g	1
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Crostoni di pane	g	60
U.2.10	Tris formaggi con verdura alla piastra		
	Mozzarella	g	60
	Brie	g	40
	Grana padano	g	30
	Zucchine alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Pepe	g	0,1
U.2.11	Pesce ai ferri con verdure		
	Trancio o filetto di pesce (a rotazione tra quelli previsti)	g	200
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.12	Carne ai ferri con verdure		
	Bistecca di bovino/suino/pollo/tacchino refrigerata (a rotazione tra quelli previsti)	g	150
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.13	Braciole/nodini ai ferri con verdure		
	Braciole o nodini (con osso) refrigerati	g	180
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.14	Spiedini misti con verdure		
	Lonza di suino refrigerata (a cubetti)	g	50
	Peperone rosso	g	40
	Salsiccia refrigerata	g	50
	Petto di pollo refrigerato (a cubetti)	g	50
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure di stagione alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.15	Hamburger ai ferri con verdure		
	Polpa di B.A. macinata refrigerata	g	150
	Olive verdi o nere denocciolate in salamoia	g	15
	Cipolla	g	15
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure di stagione alla piastra	g	180
U.2.16	Scamorza ai ferri con verdure		
	Scamorza ai ferri	g	130
	Verdure di stagione ai ferri	g	200
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Erbe aromatiche	g	1
U.2.17	Wurstel con crauti		
	Wurstel	g	180
	Crauti	g	150
	Sale, pepe	g	0,1-0,1



	Pane toscano o pugliese a fette	g	60
U.3	PIZZE		
U.3.1	Pizza con mozzarella e formaggio		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	35
	Formaggio	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.2	Pizza con tonno e pomodoro		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Tonno in olio extravergine di oliva	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.3	Pizza margherita		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
U.3.4	Pizza con prosciutto cotto		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto cotto	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.5	Pizza con prosciutto crudo		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto crudo	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.6	Pizza quattro stagioni		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto cotto	g	30
	Carciofini	g	10
	Funghi	g	10
	Olive	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.7	Pizza napoletana		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Acciughe	g	7
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.8	Pizza capricciosa		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50



	Mozzarella per pizza	g	40
	Uovo sodo	g	30
	Carciofini	g	10
	Prosciutto cotto	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.9	Pizza alla norma		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Melanzane fritte	g	100
	Ricotta salata	g	15
	Olive nere	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	106
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.10	Pizza al gorgonzola		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Gorgonzola	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.11	Pizza alla rucola		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Rucola	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
U.3.12	Pizza con funghi		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Funghi sott'olio	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.13	Pizza alla marinara		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Cozze sgusciate surgelate	g	30
	Polpo pulito congelato	g	20
	Seppie pulite congelate	g	20
	Vongole sgusciate surgelate	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.14	Pizza al salmone		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	40
	Panna	g	15
	Ritagli di salmone affumicato	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.15	Pizza alla cipolla		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Cipolla	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1



	Origano	g	0,1
U.3.16	Pizza 4 formaggi		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	15
	Gorgonzola	g	15
	Taleggio	g	15
	Grana	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.17	Pizza 4 formaggi e zafferano		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	12
	Gorgonzola	g	12
	Taleggio	g	12
	Grana	g	12
	Latte	g	10
	Zafferano	g	0,02
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.18	Pizza vegetariana		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Zucchine alla piastra	g	15
	Melanzane alla piastra	g	15
	Peperoni alla piastra	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1

CONTORNI			
C.1	CONTORNI CRUDI		
C.1.1	Insalata rossa		
	Insalata rossa (trevigiana)	g	90
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.2	Insalata verde		
	Insalata verde (romana, ricia, lattuga, scarola)	g	90
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.3	Insalata verde e rossa		
	Insalata verde (romana, ricia, lattuga, scarola)	g	45
	Insalata rossa (trevigiana)	g	45
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.4	Insalata verde e germogli		
	Insalata verde (indivia, romana)	g	60
	Germogli di soia	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.5	Insalata verde e rucola		
	Insalata verde (ricia, romana)	g	60
	Rucola	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4



	Sale	g	1
C.1.6	Insalata verde e pomodori		
	Insalata verde (riccia, indivia)	g	60
	Pomodori	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.7	Insalata verde e ravanelli		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Ravanelli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.8	Insalata verde e carote filangè		
	Insalata verde (romana)	g	60
	Carote	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.9	Insalata verde e cetrioli		
	Insalata verde (lattuga)	g	60
	Cetrioli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.10	Insalata verde e olive		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Olive verdi/nere in salamoia	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.11	Insalata verde, pomodori e sedano		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Pomodori	g	80
	Sedano bianco	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.12	Insalata di stagione		
	Insalate miste di stagione	g	100
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.13	Insalata mista		
	Pomodori	g	80
	Insalata verde	g	40
	Carote	g	30
	Sedano	g	20
	Cipolla	g	5
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.14	Insalata di pomodori		
	Pomodori	g	150
	Cipolla	g	5
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.15	Insalata di pomodori e olive nere		



	Pomodori	g	140
	Olive nere in salamoia	g	20
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.16	Insalata di pomodori e mais		
	Pomodori	g	140
	Mais in grani	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.17	Insalata di pomodori e sedano		
	Pomodori	g	120
	Sedano bianco	g	40
	Origano	g	4
	Capperi sotto aceto	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.18	Barbabietole all'olio		
	Barbabietole a cubetti	g	150
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
C.1.19	Carote grattugiate		
	Carote	g	150
	Prezzemolo	g	0,4
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	1
C.1.20	Finocchi in insalata		
	Finocchi	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2	CONTORNI COTTI		
C.2.1	Insalata di fagiolini e patate		
	Fagiolini verdi surgelati	g	60
	Patate	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.2	Patate lessate o al vapore		
	Patate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
C.2.3	Patate arrosto		
	Patate	g	250
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Odori	g	3
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,5
C.2.4	Patate alla pizzaiola		
	Patate	g	200
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Capperi sotto Sale	g	1
	Origano	g	4
	Sale	g	0,5



C.2.5	Spinaci lessati o al vapore		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.6	Spinaci olio e limone		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,5
C.2.7	Spinaci al burro		
	Spinaci surgelati	g	180
	Burro	g	8
	Grana padano	g	5
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
C.2.8	Spinaci aglio e olio		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
C.2.9	Bieta erbetta lessata o al vapore		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.10	Bieta erbetta all'olio		
	Erbette surgelate	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.11	Bieta erbetta all'agro		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.12	Bieta erbetta al burro		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Burro	g	6
	Aglio	g	0,01
	Sale	g	0,5
C.2.13	Carote lessate o al vapore		
	Carote fresche	g	200
	Sale	g	0,5
C.2.14	Carote al burro		
	Carote fresche	g	200
	Burro	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.15	Carote brasate		
	Carote fresche	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
C.2.16	Carciofi in umido		
	Carciofi (cuori) surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,5



C.2.17	Cavolfiori lessati o al vapore		
	Cavolfiore fresco	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.18	Cavolfiori gratinati		
	Cavolfiori fresco	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Farina bianca	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Sale	g	0,5
C.2.19	Broccoli lessati o al vapore		
	Broccolo fresco	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.20	Broccoli aglio e olio		
	Broccoli fresco	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglione	g	0,2
	Sale	g	0,5
C.2.21	Melanzane al funghetto		
	Melanzane fresche	g	180
	Pomodori pelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglione	g	0,2
	Sale	g	0,5
C.2.22	Funghi champignons trifolati		
	Champignons surgelati	g	160
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	3
	Aglione	g	0,1
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,1
C.2.23	Finocchi lessati o al vapore		
	Finocchi freschi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
C.2.24	Finocchi al vino bianco		
	Finocchi freschi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Sale	g	0,5
C.2.25	Finocchi alla parmigiana		
	Finocchi freschi	g	150
	Burro	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
	Foglie d'alloro, pepe	g	0,2
	Brodo vegetale	ml	50
	Sale	g	0,5
C.2.26	Coste lessate o al vapore		
	Coste fresche	g	200
	sale	g	0,5
C.2.27	Coste aglio e olio		
	Coste fresche	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglione	g	0,01
	Sale	g	0,5



C.2.28	Coste al formaggio		
	Coste fresche	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.29	Coste al burro		
	Coste fresche	g	200
	Burro	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.30	Catalogna lessata o al vapore		
	Catalogna fresca	g	200
	Sale	g	0,5
C.2.31	Catalogna aglio e olio		
	Catalogna fresca	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,01
	Sale	g	0,5
C.3	PUREA DI PATATE		
C.3.1	Purea di patate		
	Patate	g	200
	Latte parzialmente scremato	ml	30
	Burro	g	10
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	1
C.4	VERDURA COTTA TRITATA		
C.4.1	Verdura a foglia lessata e tritata		
	Verdura a foglia	g	180
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine d'oliva	g	6
C.4.2	Finocchi lessati e tritati		
	Finocchi freschi	g	180
	Sale	g	0,5
	Olio extravergine d'oliva	g	6
C.4.3	Broccoli lessati e tritati		
	Broccoli freschi	g	180
	Sale	g	0,5
	Olio extravergine d'oliva	g	6
C.4.4	Cavolfiori lessati e tritati		
	Cavolfiori freschi	g	180
	Sale	g	0,5
	Olio extravergine d'oliva	g	6
C.4.5	Carote lessate e tritate		
	Carote fresche	g	200
	Sale	g	0,5
	Olio extravergine d'oliva	g	6

FRUTTA / DOLCI / DESSERT			
D.1	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
D.1.1	Frutta fresca di stagione	g	180-200
D.1.2	Macedonia di frutta fresca di stagione (a scelta: mele, pere, arance, clementine/mandarini, uva bianca/nera, banane, kiwi, pesche, albicocche, fragole, ciliegie)		
	Frutta fresca	g	180
	Acqua	ml	20
	Limone	ml	5
D.1.3	Macedonia di frutta fresca condizionata	g	200
D.2	FRUTTA COTTA		
D.2.1	Frutta cotta al forno		
	Mele o pere o prugne	g	180
	Cannella	g	0,2



	Zucchero	g	10
	Succo di limone	ml	5
D.3	Frutta scioppata	g	150
D.4	DESSERT O YOGURT		
D.4.1	Yogurt intero o alla frutta	g	125
D.4.2	Dessert al cucchiaino	g	125
D.4.3	Fetta di torta (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)	g	100
D.5	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA		
D.5.1	Frutta mista omogeneizzata in vasetto	g	80
D.5.2	Mela o pera o prugna o banana omogeneizzata in vasetto	g	80

PANE O GRISSINI

F.1	PANE		
F.1.1	Pane comune (1 panino)	g	50
F.1.2	Pane integrale (1 panino)	g	50
F.1.2	Pane di grano duro	g	50
F.2	GRISSINI		
F.2.1	Grissini stirati all'acqua	g	30
F.3	Crackers	g	40
F.3.1	Crackers integrali	g	40

BEVANDE

G.1	BEVANDE		
G.1.1	Acqua minerale naturale o gasata in PET	cl	50
G.1.1	Bibita analcolica	cl	33

COLAZIONE

L.1	BEVANDE CALDE		
L.1.1	Latte bianco		
	Latte fresco intero / parzialmente scremato	ml	200
	Zucchero in bustine	g	10
L.1.2	Latte con caffè o orzo		
	Latte fresco intero/ Parzialmente scremato	ml	200
	Zucchero in bustine	g	10
	Caffè in polvere	g	6
	Oppure Orzo solubile	g	10
L.1.3	Orzo		
	Orzo macinato	g	4
	Zucchero in bustine	g	10
	Acqua	cl	20
L.1.4	The normale o decaffeinato		
	The in bustina (1/2 bustine)	g	1
	Zucchero in bustine	g	10
	Succo di limone	g	5
	Acqua	cl	20
L.2	PRODOTTI DA FORNO		
L.2.1	Fette biscottate monoporzione	g	30
L.2.2	Biscotti secchi/frollini monoporzione	g	30
L.2.3	Crackers monoporzione	g	40
L.2.4	Pane comune	g	50
L.2.5	Pane integrale		
L.2.6	Pane al burro		
L.2.7	Pane all'olio		
H.1	PRODOTTI CALORICI E LATTIERO - CASEARI		
H.1.1	Marmellata monoporzione	g	25
H.1.2	Miele monoporzione	g	25
H.1.3	Burro	g	25
L.2.3	Budino vaniglia o cioccolato o crème caramel monoporzione	g	125
L.2.8	Yogurt al naturale o alla frutta	g	125
L.2.9	Frutta di stagione	g	180-200



SPUNTINO			
B.1a	BEVANDE NON CALORICHE		
B.1.a1	The normale o deteinato	g	1
	The in bustina (1/2 bustine)	g	1
	Zucchero in bustine	g	10
	Acqua	cl	20
B.1.a2	Caffè liofilizzato o decaffeinato o surrogato	g	6
	Caffè liofilizzato o decaffeinato o surrogato	g	6
	Acqua	cl	20
	Zucchero in bustine	g	10
	Tisana	g	1
	Infuso in bustina (1/2 bustine)	g	1
	Acqua	cl	20
	Zucchero in bustine	g	10
B.1.b	BEVANDE CALORICHE		
B.1.b1	Succo di frutta	ml	200
B.1.c	BEVANDE NUTRIZIONALI		
	Latte/intero,scremato,di soia, delattosato, di riso		
	Latte	ml	200
	Zucchero in bustine	g	10
B.2	PRODOTTI DA FORNO		
B.2.1	Grissini	g	30
B.2.2	Fette biscottate	g	30 40
B.2.3	crackers	g	40
B.2.4	Fiocchi di cereali/barrette di snack	g	30
	PRODOTTI CALORICI PROTEICI		
B.3.1	Marmellate/miele monoporzione	g	25
B.3.2	Cioccolato in tavolette	g	25
B.3.3	Patè di tonno /prosciutto monoporzione	g	30
B.3.4	Formaggini	g	30

MERENDA			
M.1	BEVANDE CALDE		
M.1.1	Latte bianco		
	Latte fresco intero /parz. scremato	ml	200
	Zucchero in bustine	g	10
M.1.2	Latte con caffè o orzo		
	Latte fresco intero /parz.scremato	ml	200
	Zucchero in bustine	g	10
	Caffè in polvere	g	6
	Oppure Orzo solubile	g	10
M.1.3	Orzo		
	Orzo macinato	g	4
	Zucchero in bustine	g	10
	Acqua	cl	20
M.1.4	The		
	The in bustina (1/2 bustine)	g	1
	Zucchero in bustine	g	10
	Succo di limone	g	5
	Acqua	cl	20
M.2	PRODOTTI DA FORNO		
M.2.1	Fette biscottate monoporzione	g	30
M.2.2	Biscotti secchi/frollini monoporzione	g	30
M.2.3	Crackers monoporzione	g	40
M.2.4	Pane comune	g	50
	PRODOTTI CALORICI E LATTIERO - CASEARI		



M.2.5	Marmellata monoporzione	g	25
M.2.6	Miele monoporzione	g	25
M.2.7	Budino vaniglia o cioccolato o crème caramel monoporzione	g	125
M.2.8	Yogurt al naturale o alla frutta	g	125
N.1	FRUTTA DI STAGIONE		
	Frutta di stagione	g	180-200

DOPOCENA			
D1	BEVANDA CALDA/INFUSO		
D1.1	Camomilla (1/2 bustine)	g	1
	Zucchero in bustine	g	10
	Acqua	cl	20

	SACCHETTI ALIMENTARI		
SA1	SACCHETTI ALIMENTARI PER RICOVERATI IN DAY HOSPITAL TERAPIA DEL DOLORE E DI SUPPORTO		
SA1a.1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA1a.2	Prosciutto	gr.	40
SA1a.3	Formaggio	gr.	40
	Alternativa tramezzino		
SA1b.1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA1.b.2	Verdure grigliate e formaggio	gr	100
	Alternativa tramezzino		
SA1.c1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA1.c2	Tonno	gr	100
SA1.4	1 frutto fresco di stagione o macedonia di frutta fresca/ condizionata o mousse di frutta /frutta sciropata	gr./cl.	150/25
SA1.5	1 budino o 1 yogurt	gr	125
SA1.6	Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata	cl.	50
SA1.7	Confezione o vassoio monouso	n.	1
SA2	SACCHETTI ALIMENTARI PER RICOVERATI IN DAY HOSPITAL PEDIATRICO E AMBULATORIO PEDIATRICO		
SA2.a1	n.2 tramezzino/panini olio o burro	gr.	70/50 (cad)
SA2.a2	Prosciutto	gr.	40
SA2.a3	Formaggio	gr.	40
	Alternativa tramezzino/ panino		
SA2.b1	n.2 tramezzino/panino olio o burro	gr.	70 (cad)
SA2.b2	Verdure grigliate e formaggio	gr	100
	Alternativa tramezzino/panino		
SA2.c1	n.2 tramezzino/panino olio burro	gr.	70/50 (cad)
SA2.c2	Tonno	gr	100
SA2.4	1 frutto fresco di stagione/macedonia ofrutta sciropata o succo di frutta	gr./cl.	150/25
SA2.5	1 yogurt o budino	gr	125
SA2.6	Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata	cl.	50
SA2.7	Confezione o vassoio monouso	n.	1
SA 3	SACCHETTI ALIMENTARI PER RICOVERATI IN DAY HOSPITAL TERAPIA DEL DOLORE E DI SUPPORTO		
SA3. a1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA3.a2	Prosciutto	gr.	40
SA3.a3	Formaggio	gr.	40
	Alternativa tramezzino		
SA3.b1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA3.b2	Verdure grigliate e formaggio	gr	100
	Alternativa tramezzino		
SA3.c1	n.2 tramezzino	gr.	70 (cad)
SA3.c2	Tonno	gr	100
SA3. 4	Macedonia di frutta di stagione/succo di frutta	gr./cl.	150/25
SA3. 5	Budino/yogurt	gr	125
SA3.6	Acqua minerale	cl	50
SA3.7	Latte/infusi	cl	200



SA4	SACCHETTI ALIMENTARI PER TURNISTI, PERSONALE DELLE SALE OPERATORIE E PER PERSONALE CHE PER MOTIVI DI LAVORO NON PUO' USUFRUIRE DEL PASTO PRESSO LA MENSA		
SA4.1	nr.1 panino	gr.	50
SA4.2	nr. 1 yogurt o budino	gr.	125
SA4.3	salumi affettati / formaggio	gr.	40
SA4.4	Tonno o carne in scatola	gr.	120
S.4.4	Insalata di stagione e condimento monodose	gr/ ml	120/ 15
SA4.5	1 frutto fresco di stagione o succo di frutta o budino	gr./cl/gr	150/25/125
SA4.6	Acqua minerale	cl.	50
SA4.7	Latte /infusi	cl.	20
SA4.8	sacchetto	n.	1

SNACK PER DONATORI DI SANGUE			
SD1	SNACK TIPO A		
SD1.1	n.2 panini	gr.	50 (cad)
SD1.2	prosciutto cotto	gr.	40
SD1.3	formaggio	gr.	40
SD1.4	Fette biscottate	gr	25
SD1.5	Marmellata monoporzione	gr	25
SD1.6	Acqua minerale	cl.	50
SD1.7	Caffè/The/succo di frutta	cl	25
SD1.8	Frutto o macedonia di frutta fresca	gr	150
SD1.9	Sacchetto	n	1
SDH1	SNACK TIPO B		
SDH1.1	Crackers monoporzione/ Biscotti secchi/frollini monoporzione/fette biscottate	gr.	40/30
SDH1.2	The/caffè d'orzo	cl	25
SDH1.3	Succo di frutta/budino	cl	20
SDH1.4	Marmellata monoporzione	gr	25
SDH1.5	Acqua minerale	cl	50
SDH1.6	Sacchetto	n	1

SNACK PER DAY HOSPITAL CHIRURGICO E LASERTERAPIA			
SD2.1	Crackers monoporzione/ Biscotti secchi/frollini monoporzione/fette biscottate	gr.	40/30
SD2.2	The/caffè d'orzo	cl	25
SD2.3	Succo di frutta/budino	cl	20
SD2.4	Marmellata monoporzione	gr	25
SD2.5	Acqua minerale	cl	50

5.3 Calendario degli Ortaggi Freschi

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli,porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci,verze zucchine.

MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri,ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca,, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelle, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

5.4 Calendario dei Prodotti Frutticoli Freschi

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

FEBBRAIO

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

LUGLIO

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE

ananas arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi

6. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura (rif. Allegato 6 al capitolato "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio"- capitolo 3)

Tabella 5 Variazione peso crudo /peso cotto

(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Cereali e derivati	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300

	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
<i>Legumi freschi</i>	Fagiolini	95
	Piselli	90
<i>Legumi secchi</i>	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
<i>Verdure ortaggi</i>	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
	Zucchine	90
<i>Carni</i>	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
<i>Pesci surgelati</i>	Merluzzo	80

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
<i>Carni</i>	Bovino adulto, fettina panata	90
	Pollo, petto impanato	80
<i>Varie</i>	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
<i>Carni</i>	Bovino adulto, carne magra	55
	Pollo, petto	70
	Tacchino, petto	70
<i>Pesci surgelati</i>	Merluzzo, nasello, platessa	70
<i>Varie</i>	Melanzane	40
	Peperoni	95

6. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura (rif. Allegato 6 al capitolato "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio"- capitolo 3)



Composizione dei pasti dei Pazienti degenti

I) Colazione/Spuntino/merenda

Colazione

Sono previste per paziente	La Scelta deve essere fatta tra
1 porzione di bevanda 2 porzione di prodotto da forno 2 prodotti calorici/lattiero- caseari 1 frutto/mousse di frutta	6 bevande 8 prodotti da forno 5 prodotti calorici / lattiero - caseari Frutta di stagione

Prodotti previsti per la colazione

6 Bevande calde (200ml)	8 Prodotti da forno	5 Prodotti calorici/lattiero- caseari	1 Frutto	Dolcificanti (10/2gr) Limone 5gr/ ¼
Latte fresco Intero/ p.s.	Fette biscottate Monoporzione (30 gr)	Marmellata di frutta Monoporzione (25 gr)	Frutta di stagione 180-200 gr/mousse	Zucchero/ zucchero di canna/ dolcificante
Latte delattosato	Biscotti frollini Monoporzione (30 gr)	Miele Monoporzione (25 gr)		succo di limone
Latte di soya	Biscotti secchi Monoporzione (30 gr)	Burro Monoporzione (25 gr)		
Latte con caffè o orzo	Biscotti integrali Monoporzione (30 gr)	Budino vaniglia/ cioccolato/creme-caramel Monoporzione (25 gr)		
orzo	Cereali Monoporzione (30 gr)	Yogurt naturale/ frutta Monoporzione (25 gr)		
The normale o deterinato 1-2 bustine	Crackers Monoporzione (40 gr)			
	Pane comune (50 gr)			
	Pane al burro/olio (50 gr)			

Spuntino

Sono previste per paziente	La Scelta deve essere fatta tra
1 porzione di bevanda 1 porzione di prodotto da forno 1 porzione di prodotto calorico- proteico	5 bevande 4 prodotti da forno 4 prodotti calorici-proteici

Prodotti previsti per lo spuntino

5 Bevande (200ml)	4 Prodotti da forno	4 Prodotti calorici-proteici
Latte fresco Intero/ p.s e scremato Latte delattosato Latte di soya Latte di riso	Fette biscottate Monoporzione (30 gr)	Marmellata di frutta Monoporzione / Miele Monoporzione (25 gr)
The normale o deterinato 1-2 bustine	Crackers Monoporzione	Cioccolato in tavolette (25 gr)



	(40 gr)	
Orzo liofilizzato	Grissini Monoporzione (30gr)	Patè di tonno/prosciutto Monoporzione (30 gr)
Tisana	Cereali Monoporzione/ Snack in barretta (30 gr)	Formaggini (30 gr)
Succo di frutta		Brick da 200 ml

Snack/ spuntino del D.H. Laserterapia

Crackers monoporzione/ Biscotti secchi/frollini monoporzione/fette biscottate / grissini/pane
The deteinato/ the
Succo di frutta/budino
Marmellata monoporzione/ barretta di cioccolato/prosciutto cotto
Acqua minerale
Vassoio monouso

Merenda

Sono previste per Paziente	La Scelta deve essere fatta tra
1 porzione di bevanda	4 bevande
1 porzione di prodotto da forno	4 prodotti da forno
1 porzione di prodotto calorico/lattiero-caseario	4 prodotti calorici/ lattiero -caseari
1 frutto	Frutta di stagione

Prodotti previsti per la Merenda

4 Bevande calde (200ml)	4 Prodotti da forno	4 Prodotti calorici/lattiero- caseari	1 Frutto	Dolcificanti (10/2gr) Limone 5gr/ ¼
Latte fresco Intero/ p.s.	Fette biscottate Monoporzione (30 gr)	Marmellata di frutta Monoporzione (25 gr)	Frutta di stagione 180-200 gr	Zucchero/ zucchero di canna/ dolcificante
Latte con caffè o orzo	Biscotti frollini / Biscotti secchi Monoporzione (30 gr)	Miele Monoporzione (25 gr)		succo di limone
orzo	Crackers Monoporzione (40 gr)	Budino vaniglia/ cioccolato/creme- caramel Monoporzione (125 gr)		
The normale o deteinato 1-2 bustine	Pane comune (50 gr)/ all'olio / al burro	Yogurt naturale/ frutta Monoporzione (125 gr)		

Dopocena

E' prevista
1 porzione di bevanda (camomilla 1-2 bustine e 1 bustina di zucchero)

La preparazione di the e altri infusi (colazione, spuntino, merenda e dopocena) si intende integrata da succo di limone nella porzione di ¼ per Paziente.

II) Pasti Principali

Pranzo

Sono previste per Paziente	La Scelta deve essere fatta tra
1 porzione di primo	7 primi piatti (2 piatti del giorno 5 piatti fissi)
1 porzione di secondo	7 secondi piatti (2 piatti del giorno 5 piatti fissi)
1 porzione di contorno	5 contorni
1 porzione di frutta o dessert	4 scelte di frutta frutta fresca macedonia di frutta fresca/condizionata frutta cotta/sciropata omogeneizzato di frutta/purea di frutta Oppure 3 scelte di dessert yogurt dessert al cucchiaino fetta di torta
1 porzione di pane o grissini o crackers	3 scelte di pane pane comune pane integrale pane di grano duro Oppure Grissini all'acqua Oppure Crackers salati o integrali
1 bevanda	2 scelte di acqua Naturale Gasata

Il Concessionario fornirà condimenti monodose (es. olio, aceto, sale) per ogni tipologia di contorno crudo o cotto inseriti sul vassoio personalizzato;

Cena

Sono previste per Paziente	La Scelta deve essere fatta tra
1 porzione di primo	6 primi piatti (2 piatti del giorno 4 piatti fissi)
1 porzione di secondo	7 secondi piatti (2 piatti del giorno 5 piatti fissi)
1 porzione di contorno	5 contorni
1 porzione di frutta o dessert	4 scelte di frutta frutta fresca macedonia di frutta fresca/condizionata frutta cotta/sciropata omogeneizzato di frutta/purea di frutta Oppure 3 scelte di dessert yogurt dessert al cucchiaino fetta di torta
1 porzione di pane o grissini o crackers	3 scelte di pane pane comune pane integrale pane di grano duro Oppure Grissini all'acqua Oppure Crackers salati o integrali

1 bevanda	2 scelte di acqua Naturale Gasata
-----------	---

Il Concessionario fornirà condimenti monodose (es. olio, aceto, sale) per ogni tipologia di contorno crudo o cotto inseriti sul vassoio personalizzato.

Pasti confezionati per Degenti in regime di Day Hospital

La registrazione delle modifiche apportate nella composizione di tale tipologia di pasti secondo le esigenze di ciascuna Struttura sono contenute nel Capitolato in oggetto.

Day Hospital Terapia del Dolore e Riabilitazione e Day Hospital Terapia di Supporto

Composizione di un pasto confezionato consiste nelle derrate elencate

n.2 tramezzino / o 4 crachers/ o 4 biscotti / o 4 grissini o 4 fette biscottate
Prosciutto
Formaggio
Alternativa tramezzino
n.2 tramezzino
Verdure grigliate e formaggio
Alternativa tramezzino
n.2 tramezzino
Tonno
1 frutto fresco di stagione (solo banana) o macedonia di frutta fresca/ condizionata o mousse di frutta / o frutta sciropata/ o succo di frutta
1 budino o 1 yogurt
1 Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata da 50 cl
Acqua calda 200 ml + 1-2 bustine di tè , 1 bustina di zucchero ¼ di limone o 200 ml di latte fresco
1 Confezione o vassoio monouso

Day Hospital Medico

Composizione di un pasto confezionato consiste nelle derrate elencate

n.2 tramezzino o 4 pacchetti di crackers o 4 pacchetti di grissini all'olio o 4 pacchetti di biscotti o 4 pacchetti di fette biscottate o robiola/crescenza + 2 panino mono confezionato
Prosciutto
Formaggio
Alternativa
n.2 tramezzino
Tonno/ vegetariano/ pollo e funghi / mozzarella pomodoro
n.1 macedonia di frutta fresca/ condizionata / o mousse di frutta /n.1 succo di frutta
n.1 budino / o yogurt o formaggini (30 gr) o burro + marmellata
Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata da 50 cl
1 Confezione o vassoio monouso

Day Hospital Pediatrico

Composizione di un pasto confezionato consiste nelle derrate elencate

n.2 tramezzino/panini all'olio o burro/ o 1 panino al latte *
Prosciutto
Formaggio
Alternativa
n.2 tramezzino/panino all'olio o burro

Tonno
n.1 frutto fresco di stagione o macedonia di frutta fresca/ condizionata o mousse di frutta o un succo di frutta
n.1 budino o 1 yogurt o formaggini (30 gr)
Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata da 50 cl
1 Confezione o vassoio monouso

Day Hospital Laserterapia

Composizione di un pasto confezionato consiste nelle derrate elencate

n.2 tramezzini
Prosciutto
Formaggio
Alternativa
n.2 tramezzino
Tonno/ Vegetariano
n.1 macedonia di frutta fresca/mousse / succo di frutta
n.1 budino / o yogurt
Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata da 50 cl
1 Confezione o vassoio monouso

Day Hospital Ginecologico

Composizione di un pasto confezionato consiste nelle derrate elencate

n.2 tramezzino
Prosciutto
Formaggio
Alternativa
n.2 tramezzino
Tonno / pollo e funghi / mozzarella e pomodoro/ vegetariano
n.1 macedonia di frutta fresca/ condizionata
n.1 succo di frutta
n.1 budino
Acqua minerale con tappo ad apertura facilitata da 50 cl
1 Confezione o vassoio monouso



ALLEGATO N° 3 - Menù per degenti in differenza alberghiera/solventi

MENU' - PRANZO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Primi Piatti						
Pasta alla contadina (pomodoro, mozzarella, funghi)	Fusilli all'imperiale	Tagliatelle alla cubana	Lasagne al radicchio	Risotto ai frutti di mare	Mezze penne alla siciliana	Pasta ai peperoni
Penne allo zafferano	Rigatoni alla Rossini	Gnocchi alla parigina	Insalata di riso	Minestrone alla genovese	Minestra di farro	Passato di verdura
Crema di zucchine e carote	Pasta e lenticchie	Vellutata di spinaci	Crema di fagioli e gamberetti	Pasta alla carbonara	Pasta all'amatriciana	Paella
Secondi Piatti						
Disco sfoglia alla valdostana	Vitello Tonnato	Nodino alla crema di funghi	Petto di pollo alla cardinale	Roast-beef all'inglese	Pesce spada con rucola	Omette tonno e pomodoro
Asparagi alla Bismark	Nasello alla livornese	Trotella al bacon	Filetto alla Voronof	Totani in umido	Torta salata	Trancio di salmone grigliato
Insalata di filetto	Pollo alla Diavola	Nidi di verdure	Pizza	Scamorza alla griglia	Misto di carne alla griglia	Tagliata al pepe verde
Contorni						
Verdure grigliate	Verdure cotte miste	Patate al forno	Zucchine trifolate	Coste condite	Patatine	Funghi trifolati
Spinaci al parmigiano	Fagiolini gratinati	Finocchi gratinati	Cavolfiori gratinati	Patate alla duchessa	Zucchine all'olio	Misto di verdura cotta

Alternative disponibili tutti i giorni a pranzo:

Alternative al primo piatto	Alternative al secondo piatto	Alternative al contorno
<input checked="" type="checkbox"/> Passato di verdure, <input checked="" type="checkbox"/> Pastina in brodo, <input checked="" type="checkbox"/> Semolino, <input checked="" type="checkbox"/> Brodo di carne, <input checked="" type="checkbox"/> Riso all'inglese, <input checked="" type="checkbox"/> Pasta in bianco, <input checked="" type="checkbox"/> Pasta al pomodoro.	<input checked="" type="checkbox"/> Fesa di tacchino ai ferri, <input checked="" type="checkbox"/> Bistecca di manzo ai ferri, <input checked="" type="checkbox"/> Filetto alla griglia, <input checked="" type="checkbox"/> Pollo al forno, <input checked="" type="checkbox"/> Bollito di manzo, <input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto crudo, <input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto cotto, <input checked="" type="checkbox"/> Mozzarella <u>oppure</u> formaggio al taglio.	<input checked="" type="checkbox"/> Purè di patate, <input checked="" type="checkbox"/> Insalata verde.



MENU' – CENA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Primi Piatti						
Pasta alla ligure	Tortiglioni alla puttanesca	Zuppa d'orzo e speck	Pasta all'ammiraglia	Pasta alla carrettiera	Maccheroni alla chitarra	Pasta all'amatriciana
Spaghetti alla pirata	Crema al pomodoro	Mezze penne pomodoro e mozzarella al forno	Minestra di zucchini ed uova	Crema di piselli e carciofi	Pasta alle acciughe e capperi	Ravioli alla crema di funghi
Tortellini in brodo	Fusilli al pesto e fagiolini	Pasta al salmone	Orecchiette al cavolfiore	Gnocchi alla padovana (burro, cannella, zucchero a velo)	Capelli d'angelo in brodo al pomodoro	Julienne di verdure e pollo
Secondi Piatti						
Trancio di Palombo grigliato	Caprese	Insalata di carne	Involtini di carne	Pollo ai peperoni	Filetto di vitello	Melanzane alla parmigiana
Bocconcino di tacchino al curry	Filetto di platessa al vapore	Mozzarella in carrozza	Omette al gorgonzola	Quiche Lorraine (pancetta, gruviera, uova, panna, sale e pepe)	Carpaccio	Doratine ai formaggi
Insalata di pollo	Nodino di vitello alla milanese	Totani gratinati	Filetto di persico dorato	Insalata di mare	Bocconcini di pesce	Scaloppine agli aromi
Contorni						
Carote al burro	Verdure pastellate	Piselli in umido	Fagiolini	Finocchi al latte	Carote lesse	Spinaci al vapore
Melanzane al funghetto	Cavolini di Bruxelles	Spinaci al parmigiano	Patate lesse	Erbette lesse	Fagioli con cipolle prezzemolate	Misto di verdura cotta

Alternative disponibili tutti i giorni a cena:

Alternative al primo piatto	Alternative al secondo piatto	Alternative al contorno
<input checked="" type="checkbox"/> Passato di verdure, <input checked="" type="checkbox"/> Pastina in brodo, <input checked="" type="checkbox"/> Semolino, <input checked="" type="checkbox"/> Brodo di carne, <input checked="" type="checkbox"/> Riso all'inglese, <input checked="" type="checkbox"/> Pasta in bianco, <input checked="" type="checkbox"/> Pasta al pomodoro.	<input checked="" type="checkbox"/> Fesa di tacchino ai ferri, <input checked="" type="checkbox"/> Bistecca di manzo ai ferri, <input checked="" type="checkbox"/> Filetto alla griglia, <input checked="" type="checkbox"/> Pollo al forno, <input checked="" type="checkbox"/> Bollito di manzo, <input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto crudo, <input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto cotto, <input checked="" type="checkbox"/> Mozzarella <u>oppure</u> formaggio al taglio.	<input checked="" type="checkbox"/> Purè di patate, <input checked="" type="checkbox"/> Insalata verde.

ALLEGATO N° 4 - Norme per le attività di pulizia nei locali adibiti alla Ristorazione

1 DEFINIZIONE DELLE AREE

1.1 Tipologia delle aree

Nell'ambito del servizio di ristorazione si possono individuare le seguenti zone:

1.1.1 - aree dei locali adibiti a cucina

1.1.2 – aree dei locali adibiti al consumo pasti

1.1.3 – aree dei locali adibiti alla distribuzione pasti/self service

1.1.4 – mezzi di trasporto pasti

ognuna delle quali dovrà avere trattamenti di pulizia adeguati all'uso a cui viene adibita.

1.2 Definizione delle aree

1.2.1 - Aree dei locali adibiti a cucina: sono le aree in cui vengono preparati, cotti e confezionati i cibi; sono comunque di solito le seguenti zone: sala verdure, sala carni, sala piatti freddi, sala cottura, cucina.

Annessi ai locali sopra citati possono esserci la zona di lavaggio, la zona celle frigorifere, la zona magazzino, il locale rifiuti, la zona servizi igienici per gli addetti dell'area in oggetto.

1.2.2 – Aree dei locali adibiti al consumo pasti: sono le aree a disposizione degli utenti per la consumazione dei pasti arredate di solito con tavoli, seggiole e appendiabiti. Annessi all'area in questione vi sono di solito i servizi igienici per gli utenti.

1.2.3 - Aree dei locali adibiti alla distribuzione pasti: sono le aree adibite alle operazioni di distribuzione dei pasti agli utenti (self service o free flow).

1.2.4 – Mezzi di trasporto pasti: sono i dispositivi utilizzati dal Concessionario per veicolare i pasti pronti.

2 DEFINIZIONE DEI TRATTAMENTI

2.1 I trattamenti previsti nelle presenti specifiche tecniche sono:

2.1.1 Spolveratura a secco

2.1.2 Spolveratura ad umido

2.1.3 Lavaggio arredi

2.1.4 Spazzatura o scopatura

2.1.5 Lavaggio pavimenti

2.1.6 Lavaggio delle installazioni sanitarie

2.1.7. Sanificazione

2.1.8. Lavaggio vetri e finestre

Composti e/o formulati utilizzati

Si chiarisce che, nell'ambito del presente documento, si intende per:

Detergente: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso.

I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani situati all'interno di apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Disinfettante: composto chimico antimicrobico ad azione aspecifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza.

I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani o in armadi. Si intendono disinfettanti tutti i prodotti che siano registrati come tali al Ministero della Salute e/o che abbiano superato i test AFNOR EN 12-76 (valutazione della riduzione della popolazione batterica in sospensione); EN 16-50 (valutazione della riduzione di muffe in sospensione); EN 13697 (valutazione della riduzione di muffe e batteri sulle superfici)

2.2 Tipologia delle operazioni di pulizia

2.2.1- Spolveratura a secco: operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali che verticali.

2.2.2- Spolveratura ad umido: operazione da effettuarsi con le medesime modalità della precedente operazione, ma con panni in viscosa e polipropilene inumiditi con acqua ed appositi prodotti. Si utilizza un panno di colore differenti per le seguenti categorie:

- a) arredi, suppellettili, porte, cestini portarifiuti, cestini portacarta, portaceneri, telefoni, maniglie, apparecchi illuminanti;
- b) lavandini, specchi, rubinetterie, bidet, doccia
- c) tazza wc, orinatoio, scovolino.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi, e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

2.2.3- Lavaggio arredi: operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura a mano tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi o dalle superfici in genere, con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con successivo risciacquo ove necessario.

2.2.4- Spazzatura o scopatura pavimenti: raccolta di polvere o di rifiuti in genere depositati sui pavimenti eseguita ad umido mediante apposito lamello dotato di garze monouso, preumidificate con olii minerali.

L'asportazione della polvere sarà effettuata dalla garza posizionata sotto il lamello, sostituendola ogni 15 mq circa. Evitare di utilizzare le stesse garze in diverse stanze per evitare il trasferimento di cariche batteriche. Non toccare la garza con le mani ma, al termine dell'uso, raccoglierla con una paletta per rifiuti.

Va scopata tutta la superficie dei locali, in particolar modo gli angoli e i punti meno battuti dalle persone.

2.2.5 - Lavaggio pavimenti: operazione eseguita ad umido con apposita macchina lavasciuga, tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi.

2.2.6 - Lavaggio delle installazioni sanitarie: operazione eseguita a mano con la quale si rimuove lo sporco depositato attraverso l'utilizzo di prodotti tensioattivi. Ai fini di evitare la contaminazione microbica è previsto l'uso di panni diversamente colorati per le seguenti categorie:

- a) lavabi, docce, bidet, piastrelle.
- b) wc, contenitore e spazzolone wc, orinatoio.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi, e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

2.2.7 - Sanificazione: operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura, a mano, con acqua ed aggiunta di prodotti disinfettanti. Attraverso l'uso di disinfettanti si arriva a mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici. Il disinfettante va lasciato a contatto delle superfici per il tempo previsto dalla scheda tecnica del prodotto e quindi risciacquato con acqua pulita.

2.2.8 - Lavaggio vetri: i vetri offrono alla polvere un'ampia superficie di contatto, vanno quindi puliti frequentemente per ridurre il rischio di contaminazione dell'aria. Operazione effettuata a mano tramite l'utilizzo di apposito panno e apposito detergente (o attrezzo con lama di gomma) e successiva asciugatura.

3. SEZIONE 1 : OPERAZIONI GIORNALIERE DI PULIZIA ORDINARIA DEI LOCALI CUCINA

OPERAZIONI GIORNALIERE	AREE DI CUCINA		
OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
FRIGORIFERI: maniglia, pareti esterne	Detersione e disinfezione	Detergente/disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PAVIMENTI	scopatura ad umido/ detersione	detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello/ manuale con impiego di lamello dosatore o macchina lavasciuga
COLTELLI e UTENSILI	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale/immersione in soluzione con schiuma persistente
TEGLIE, PENTOLE, BACINELLE	detersione	detergente neutro fortemente tensioattivo a bassa schiuma	Lava pentole /manuale
AFFETTATRICI	detersione disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
CENTRIFUGA-LAVERDURE - PELAPATATE- TAGLIAVERDURE	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio



OPERAZIONI GIORNALIERE AREE DI CUCINA

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
MANIGLIA, PARETI ESTERNE	Detersione e disinfezione	Detergente/disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
ATTREZZATURE per cottura (brasiere, caldaie, cuocipasta, ecc)	detersione	detergente alcalino	manuale con impiego di panno e secchio
CANALINE E GRIGLIATI DI SCARICO	lavaggio e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con panno e spazzola sintetica
LAVELLI E VASCHE	lavaggio e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego panno
TAVOLI - CEPPE - TAGLIERI	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
BILANCE	detersione disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI GIORNALIERE ZONA LAVAGGIO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
LAVASTOVIGLIE - LAVAPENTOLE	detersione	detergente neutro a basso potere schiumogeno	automatico
TAVOLI - PIANI APPOGGIO	detersione - disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SCAFFALI -ARMADI METALLICI	detersione - disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PAVIMENTI	scopatura ad umido/ detersione	detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello
CANALINE E GRIGLIE DI SCARICO	rimozione detriti alimentari detergenza e disinfezione	detergente alcalino	manuale/ con uso di spazzole e lance



OPERAZIONI GIORNALIERE ZONA CELLE FRIGORIFERE

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PAVIMENTI	Detersione e disinfezione	Detergente/disinfettante	manuale con impiego di garza monouso e lamello
MANIGLIA INTERNA ED ESTERNA	Detersione e disinfezione	Detergente/disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI GIORNALIERE ZONA MAGAZZINO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PAVIMENTI	scopatura ad umido	detergente sgrassante debolmente alcalino	manuale con impiego di garza monouso
	lavaggio e risciacquo	o detergente universale neutro	preumidificata e lamello/macchina lavasciuga

OPERAZIONI GIORNALIERE ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
CESTINI PORTA RIFIUTI	lavaggio e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SPECCHI	spolveratura ad umido	detergente a base alcolica	manuale con impiego di panno e secchio
RUBINETTI, MENSOLE ecc...	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (wc e orinatoi)	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (docce, bidet e lavabi)	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
CONTENITORE SPAZZOLA WC	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PAVIMENTI	scopatura ad umido/	detergente sgrassante debolmente alcalino o	manuale con impiego di garza monouso
		detergente universale neutro	
	detersione		preumidificata e lamello/o macchina
			manuale con impiego di lamello o lavasciuga

OPERAZIONI GIORNALIERE LOCALE RIFIUTI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PAVIMENTI	detersione e	detergente a base di soda caustica	manuale con impiego di spazzolone e
	disinfezione	disinfettante a base di cloro attivo	strofinacci
PARETI PIASTRELLATE	detersione e disinfezione	detergente alcalino e disinfettante	Manuale con impiego di tubo flessibile o lancia
LAVELLO	detersione e disinfezione	detergente alcalino e disinfettante	Manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI SETTIMANALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE CUCINE
OPERAZIONI SETTIMANALI AREE DI CUCINA

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
FRIGORIFERI: derrate alim.	rimozione		manuale
FRIGORIFERI:	detersione e disinfezione	Detergente neutro o detergente clorattivo	manuale con impiego di panno e secchio
pareti interne, guarnizioni		in una soluzione di acqua fredda disinfezione con disinfettante	
FRIGORIFERI: griglie	detersione e disinfezione	Detergente neutro e disinfettante	ammollo e impiego panno
FORNI	asportazione residui carboniosi	detergente basico	manuale con impiego di panno e secchio
FRIGGITRICI	detersione	detergente ad alto potere sgrassante	manuale con impiego di panno e secchio
ARMADI CALDI	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PARETI PIASTRELLATE	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

LAVELLI E VASCHE	disincrostazione	disincrostante acido	manuale con impiego di panno e secchio
GRIGLIE DI SCARICO	asportazione residui	detergente alcalino	manuale con uso di spazzole/lance a
	solidi e incrostazioni		pressione
DAVANZALI FINESTRE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CALORIFERI	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno scovolino e secchio

OPERAZIONI SETTIMANALI ZONA LAVAGGIO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
LAVASTOVIGLIE -	Disincrostazione e successiva	disincrostante acido	automatico
LAVAPENTOLE	detersione e disinfezione		
CANALINE DI SCARICO	disinfezione	disinfettante a base di cloro	manuale con panno e spazzola sintetica
PARETI PIASTRELLATE	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
LAVELLI E VASCHE	disincrostazione	disincrostante acido	manuale
ARMADI E SCAFFALI	disincrostazione	disincrostante acido	manuale



OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
DERRATE ALIMENTARI	rimozione		manuale
RIPIANI	detersione e disinfezione	detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PARETI INTERNE - GUARNIZIONI	detersione e disinfezione	detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
MANIGLIE - PORTE	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
GANCI METALLICI	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con ammollo
CANALINE E POZZETTI DI SCARICO	asportazione residui alimentari		manuale
CANALINE E POZZETTI DI SCARICO	detersione e disinfezione	detergente ad alto potere sgrassante e disinfettante a base di cloro	manuale con l'ausilio di spazzola abrasiva
MANIGLIE ESTERNE E PARETI ESTERNE	Detersione e disinfezione	Detergente/disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI SETTIMANALI ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
RUBINETTERIA	disincrostazione	disincrostante acido	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (wc, orinatoi, docce, bidet, lavabi)	disincrostazione	disincrostante acido	manuale con impiego di panno e secchio
PARETI PIASTRELLATE e PORTE	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO E PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore
CALORIFERI	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno scovolino e secchio

OPERAZIONI QUINDICINALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE CUCINE

OPERAZIONI QUINDICINALI AREE DI CUCINA

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
CAPPE DI ASPIRAZIONE	asportazione residui	detergente alcalino	manuale con uso di panno o spazzole abrasive
E FILTRI	incrostazioni		

OPERAZIONI QUINDICINALI AREA MAGAZZINO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
SCAFFALI	detersione	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI MENSILI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE CUCINE

OPERAZIONI MENSILI ZONA CELLE FRIGORIFERE (-18°C)

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
GUARNIZIONI	detersione e disinfezione	detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI MENSILI AREE DI CUCINA

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	smontaggio spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO E PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore

OPERAZIONI MENSILI ZONA LAVAGGIO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
ZANZARIERE	smontaggio spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	smontaggio e spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO E PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore
CAPPE DI ASPIRAZIONE	detersione	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI MENSILI ZONA MAGAZZINO

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
COPRILAMPADE	smontaggio, spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO E PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore
VETRI E FINESTRE	detersione	detergente a base alcoolica e alcalina	manuale con impiego di panno e secchio
VENTOLE E GRIGLIE DI ASPIRAZIONE	spolveratura ad umido/ aspirazione	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio aspirapolvere



OPERAZIONI MENSILI

ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI E FINESTRE	detersione	detergente a base alcoolica e alcalina	manuale con impiego di panno e secchio
ZANZARIERE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	smontaggio, spolveratura a umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CALORIFERI	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno scovolino e secchio secchio

OPERAZIONI MENSILI

ZONA RIFIUTI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI E FINESTRE	detersione	detergente a base alcoolica e alcalina	manuale con impiego di panno e secchio
ZANZARIERE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	smontaggio, spolveratura a umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI TRIMESTRALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE CUCINE

OPERAZIONI TRIMESTRALI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
TUTTE LE AREE	Disinfestazione	Insetticida a base di piretro	atomizzazione
PANN.FONOASSORBENTI	Aspirazione polvere		aspirapolvere

OPERAZIONI SEMESTRALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE CUCINE

OPERAZIONI SEMESTRALI AREE DI CUCINA

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VANO FREEZER	Rimozione derrate		manuale
FRIGORIFERO	alimentari		
VANO FREEZER	Scongellamento		
FRIGORIFERO			
VANO FREEZER			
FRIGORIFERO	Detersione e	Detergente neutro e	manuale con impiego
		disinfettante	di panno e
guarnizioni, pareti	disinfezione		secchio
interne			

OPERAZIONI SEMESTRALI ZONA CELLE FRIGORIFERE (-18)

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
DERRATE ALIMENTARI	Rimozione		manuale
INTERNO CELLA	Scongellamento		
PARETI INTERNE	Detersione e	Detergente neutro e	manuale con
	disinfezione	disinfettante	impiego di panno e
GUARNIZIONI			secchio

OPERAZIONI SEMESTRALI PARTI COMUNI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI ESTERNI	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di secchio , o asta telescopica (fino ad altezza raggiungibile) oppure impiego di navetta (per altezze poco accessibili)
ZANZARIERE	smontaggio spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio



4. SEZIONE 2 OPERAZIONI GIORNALIERE DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE DI CONSUMO PASTI

OPERAZIONI GIORNALIERE AREE CONSUMO PASTI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PAVIMENTI	scopatura a umido	detergente sgrassante debolmente alcalino	manuale con impiego di garza
	lavaggio e risciacquo	o detergente universale neutro	monouso preumidificata e lamello/ macchina lavasciuga
TAVOLI	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SEDIE	spolveratura ad umido	detergente anionico - non ionico	manuale con impiego di panno e
BEVERINI	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio



OPERAZIONI GIORNALIERE ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
CESTINI PORTA RIFIUTI	lavaggio e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SPECCHI	spolveratura ad umido	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
RUBINETTI, MENSOLE ecc...	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (wc e orinatoi)	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (docce, bidet e lavabi)	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
CONTENITORE SPAZZOLA WC	detersione e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
PAVIMENTI	scopatura ad umido/	detergente sgrassante debolmente	manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello/o macchina
	detersione	alcalino o detergente universale neutro	manuale con impiego di lamello

OPERAZIONI SETTIMANALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE DI CONSUMO PASTI

OPERAZIONI SETTIMANALI ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
RUBINETTERIA	disincrostazione	disincrostante a	manuale con impiego di panno e secchio
SANITARI (wc, bidet, orii	disincrostazione	disincrostante a	manuale con impiego di panno e secchio
PARETI PIASTRELLATE e PORTE	detersione e disi	detergente disin	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO E PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore

OPERAZIONI MENSILI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE DI CONSUMO PASTI

OPERAZIONI MENSILI AREE CONSUMO PASTI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI E FINESTRE	detersione	detergente a base alcolica	manuale con impiego di panno e secchio
ZANZARIERE	smontaggio ,spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	smontaggio spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
PARETI DIVISORIE LAVABILI	detersione	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore
CALORIFERI	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno scovolino e secchio



OPERAZIONI MENSILI ZONA SERVIZI IGIENICI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI E FINESTRE	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
ZANZARIERE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI	smontaggio schermi lampade	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CALORIFERI	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno scovolino e secchio

OPERAZIONI BIMESTRALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE DI CONSUMO PASTI

OPERAZIONI BIMESTRALI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
TUTTE LE AREE	Disinfestazione	Insetticida a base di piretro	atomizzazione
PANN.FONOASSORBENTI	Aspirazione polvere		aspirapolvere

OPERAZIONI GIORNALIERE DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OPERAZIONI GIORNALIERE		AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE	
OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PAVIMENTI	scopatura ad umido/ detersione	detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello/manuale con impiego di lamello dosatore o macchina lavasciuga
TAVOLI - PIANO APPOGGIO PIANI REFRIGERATI ELEMENTI BAGNOMARIA	detersione - disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
TRAMOGGIA PORTA PANE VANI PORTA POSATE VANI SCALDAPIAATTI	spolveratura ad umido		manuale con panno umido
VETRI DI PROTEZIONE	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
VETRINETTE REFRIGERATE STOVIGLIE - POSATE UTENSILI	detersione	detergente a base alcoolica schiumogeno	manuale con impiego di panno e secchio
GASTRONORM	detersione	detergente neutro a basso potere schiumogeno	meccanico con lavastoviglie
VASSOI	detersione	detergente neutro a basso potere schiumogeno	meccanico con lavastoviglie
CARRELLI	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio
SELF SERVICE OBLIQUO	detersione	detergente a base alcoolica	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI SETTIMANALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OPERAZIONI SETTIMANALI AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
TRAMOGGIA PORTA PANE	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
VANI PORTAPOSATE	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
VANI SCALDAPIATTI	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
ELEMENTI BAGNOMARIA	disincrostazione	disincrostante acido	manuale con impiego di panno e secchio
CARRELLI PORTA VASSOI	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio
SELF SERVICE OBLIQUO	detersione e disinfezione	detergente neutro e disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI MENSILI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OPERAZIONI MENSILI AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
VETRI	detersione	detergente a base alcolica	manuale con impiego di panno e secchio
COPRILAMPADE	Smontaggio spolveratura ad umido e montaggio	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
SOFFITTO PARETI	deragnatura		manuale con deragnatore
ZANZARIERE	spolveratura ad umido	detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio
CORPI ILLUMINANTI PARETI DIVISORIE LAVABILI	Smontaggio schermi lampade detersione	detergente neutro detergente neutro	manuale con impiego di panno e secchio manuale con impiego di panno e secchio

OPERAZIONI BIMESTRALI DI PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI/SELF SERVICE

OPERAZIONI BIMESTRALI

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
TUTTE LE AREE	Disinfestazione	Insetticida a base di p atomizzazione	
PANN.FONOASSORBEN	Aspirazione polvere		aspirapolvere

OPERAZIONI GIORNALIERE DI PULIZIA ORDINARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO PASTI

OPERAZIONI GIORNALIERE MEZZI DI TRASPORTO I

OGGETTO	INTERVENTO	PRODOTTO	STRUMENTI
PIANO DI CARICO AUTOVEICOLO	scopatura /lavaggio	detergente alcalino	manuale con scopa sintetica/manuale con erogazione di acqua con lancia
CONTENITORI TERMICI	lavaggio e disinfezione	detergente disinfettante	manuale con impiego di panno e secchio

ALLEGATO N° 5 - Dotazione minima di stoviglie per paziente

Colazione

- 1 tovaglietta copri vassoio
- 4 tovaglioli in carta (a doppio velo)
- 1 tazza monouso o bicchiere monouso
- 1 piatto piano monouso
- posate monouso (imbustate in unica confezione sigillata).

Spuntino

- 1 tovaglietta copri vassoio
- 4 tovaglioli in carta (a doppio velo)
- 1 tazza monouso o bicchiere monouso
- 1 piatto piano monouso
- posate monouso (imbustate in unica confezione sigillata).

Merenda

- 1 tovaglietta copri vassoio
- 4 tovaglioli in carta (a doppio velo)
- 1 tazza monouso o bicchiere monouso
- 1 piatto piano monouso
- posate monouso (imbustate in unica confezione sigillata).

Pranzo e Cena

- 1 tovaglietta copri vassoio
- 4 tovaglioli in carta (a doppio velo)
- 1 piatto fondo in ceramica, per il primo piatto completo di coperchio piatto
- 2 piatti piani o piatto unico a doppio scomparto, in ceramica, per il secondo e il contorno completo di coperchio piatto
- posate monouso (a seconda del menù: es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio) imbustate in unica confezione sigillata
- 1 coppetta monouso
- 1 bicchiere monouso

Dopocena

- 1 tazza monouso
- 1 cucchiaino



ALLEGATO N° 6 - Dotazione minima di stoviglie per paziente solvente

Colazione

- 1 tovaglia in cotone
- 1 tovagliolo in cotone
- 1 tazza con manico, in ceramica
- 1 piatto piano in ceramica
- Posate in acciaio inox imbustate in un'unica confezione.

Spuntino

- 1 tovaglia in cotone
- 1 tovagliolo in cotone
- 1 tazza con manico, in ceramica
- 1 piatto piano in ceramica
- Posate in acciaio inox imbustate in un'unica confezione.

Merenda

- 1 tovaglia in cotone
- 1 tovagliolo in cotone
- 1 tazza con manico, in ceramica
- 1 piatto piano in ceramica
- Posate in acciaio inox imbustate in un'unica confezione.

Pranzo e Cena

- 1 tovaglia in cotone
- 1 tovagliolo in cotone
- 1 piatto fondo in ceramica , per il primo piatto completo di coperchio piatto
- 2 piatti piani o piatto unico a doppio scomparto, in ceramica , per il secondo e il contorno completo di coperchio piatto
- Posate in acciaio inox imbustate in un'unica confezione.
- 1 coppetta in vetro
- 1 bicchiere in vetro

Dopocena

- 1 tazza con manico, in ceramica
- 1 cucchiaino in acciaio inox imbustato

SERVIZIO DI LAVANDERIA, NOLEGGIO BIANCHERIA, MOVIMENTAZIONE, RACCOLTA, DISINFEZIONE E CONSEGNA

ALLEGATO N° 1 - Dotazione minima per posto letto per i reparti delle strutture della Città della Salute

AREA	DOTAZIONE MINIMA (oltre a quella presente nel ciclo di lavaggio)
Per le Unità di degenza ordinaria:	<input type="checkbox"/> 4 cambi di lenzuola (x n.2): 1 x2 sul letto, 2x2 in armadio reparto, 1x2 in guardaroba; <input type="checkbox"/> 4 cambi traverse : 1 sul letto, 2 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 5 cambi federe: 2 sul letto 2 in armadio , 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi copriletto: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi coperte: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> camice per pazienti= 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> materassi = il 10% dei letti dell'Unità; guanciali = il 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> coprimaterasso= il 30% dei letti dell'Unità
Per i locali tisaneria, giornalmente a reparto:	<input type="checkbox"/> 3 asciugapiatti cm 60x90 <input type="checkbox"/> 3 asciugapiatti cm 75x200
Per i reparti di: Pediatria –UCIC/Subintensiv - R.N.M - Terapia Intensiva – Hospice	Oltre alla dotazione sopra riportata, dovrà essere previsto la seguente dotazione da considerare in più per l'armadio di reparto: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> n. 1 cambio di lenzuola <input type="checkbox"/> n. 1 cambio traversa <input type="checkbox"/> n. 1 camice per degente <input type="checkbox"/> n. 1 asciugamano in spugna 70x120 e n. 2 da 120x160
Per i posti letto del Day Hospital	<input type="checkbox"/> n. 4 cambi di lenzuola (x n.2): 1 x2 sul letto, 1 x2 in armadio reparto, 1x2 in guardaroba; <input type="checkbox"/> n. 4 cambi traverse : 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> n.3 cambi federe: 1 sul letto, 1 in armadio , 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> n.3 cambi copriletto: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> n.3 cambi coperte: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> materassi = il 10% dei letti dell'Unità; guanciali = il 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> coprimaterasso= il 30% dei letti dell'Unità Per cucine di reparto: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3 asciugapiatti <input type="checkbox"/> 3 tovaglie
Per ogni intervento operatorio ordinario e in day surgery	<input type="checkbox"/> n. 1 Lenzuola per Barelle Verdi <input type="checkbox"/> n. 1 Federe Verdi
Per locali del Medico di guardia e dei Religiosi	(con cambio giornaliero delle lenzuola, coperte e federe e salviette): <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> n. 2 cambi di lenzuola (x n.2): 1 x2 sul letto, 1 x2 in armadio reparto. <input type="checkbox"/> n. 2 cambi federe: 1sul letto 1 in armadio <input type="checkbox"/> n. 2 cambi copriletto: 1 sul letto, 1 in armadio. <input type="checkbox"/> n. 2 cambi coperte: 1 sul letto, 1 in armadio, <input type="checkbox"/> n. 2 Salviette cm.60x100:



AREA	DOTAZIONE MINIMA (oltre a quella presente nel ciclo di lavaggio)
Per il reparto ad uso dei solventi	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 cambi di lenzuola (x n.2): 1 x2 sul letto, 2x2 in armadio reparto, 1x2 in guardaroba; <input type="checkbox"/> 4 cambi traverse : 1 sul letto, 2 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 5 cambi federe: 2 sul letto 2 in armadio , 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi copriletto: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi coperte: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> camice per pazienti= 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> materassi = il 10% dei letti dell'Unità; guanciali = il 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> coprimaterasso= il 30% dei letti dell'Unità <input type="checkbox"/> n. 1 asciugamano in spugna 70x120 <input type="checkbox"/> n. 2 asciugamni per bidet + 2 in armadio e 2 in deposito <input type="checkbox"/> n. 2 asciugamani per viso + 2 in armadio e 2 in deposito
Per le camere dell'Albergo sanitario:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 4 cambi di lenzuola (x n.2): 1 x2 sul letto, 2x2 in armadio reparto, 1x2 in guardaroba; <input type="checkbox"/> 4 cambi traverse: 1 sul letto, 2 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 5 cambi federe: 2 sul letto 2 in armadio , 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi copriletto: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> 3 cambi coperte: 1 sul letto, 1 in armadio, 1 in guardaroba <input type="checkbox"/> n. 2 asciugamano in spugna 70x120 e n. 2 da 120x160 <input type="checkbox"/> n. 2 asciugamni per bidet + 2 in armadio e 2 in guardaroba <input type="checkbox"/> n. 2 asciugamani per viso + 2 in armadio e 2 in guardaroba <input type="checkbox"/> materassi = il 10% dei letti - guanciali = il 30% dei letti <input type="checkbox"/> coprimaterasso= il 30% dei letti



ALLEGATO N° 2 - Tipologia della biancheria piana confezionata, coperte e accessori

1 BIANCHERIA PIANA E CONFEZIONATA

1.1 TIPOLOGIA CAPI: Lenzuola, federe, traverse

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Cotone 100 %
Armatura:	Tela
Peso gr/m. ²	145
Restringimento ai lavaggi	±10%

1.2 TIPOLOGIA CAPI: Copriletto

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Cotone 100 %
Armatura:	Operato
Peso gr/m. ²	210
Restringimento ai lavaggi	±10%

1.3 TIPOLOGIA CAPI: Coperte

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Lana minimo 40 %
Altre fibre :	massimo 60%
Armatura:	Punto cavallo
Peso gr/m. ²	480

Nota: le dimensioni delle lenzuole, federe, traverse, copriletti e coperte dovranno essere compatibili con le misure e tipologie di letti, culle e barelle presenti nella CdSR.

1.4 TIPOLOGIA CAPI: Coprimaterasso impermeabile "a cuffia"

TIPOLOGIA TESSUTI :

Tela di cotone con spalmatura in poliuretano

1.5 TIPOLOGIA CAPI: Salviette in spugna

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Cotone min 90 %
Altre fibre :	max 10%



Armatura:	Tela
Peso gr/m ² :	350
Restringimento ai lavaggi :	±10%

1.6 TIPOLOGIA CAPI: Canovacci

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Cotone 100 %
Armatura:	Rinfronto spinato
Peso gr/m ² :	260
Restringimento ai lavaggi :	±10%

1.7 TIPOLOGIA CAPI: Camici degenti e copricamici per distribuzione vitto

TIPOLOGIA TESSUTI :

Composizione:	Cotone 100 %
Armatura:	Tela
Peso gr/m ² :	145
Restringimento ai lavaggi :	±10%



ALLEGATO N° 3 - Elenco e nr del personale destinatario della divisa, dotazione minima, nr di lavaggi/settimana

Note:

1. Il nr di personale è indicativo, potendo variare al momento dell'erogazione del servizio in oggetto.
2. I colori indicati con numeri e lettere verranno definiti dal Concedente entro [360] gg.n.c antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto.

Profilo professionale, cambi, colori, dotazione minima e Nr						
Descrizione articolo	Cambio .../volte a settimana	Colore	Dotazione minima	Nr. di Persone		
1. Medici, Biologi, Fisici, Farmacisti		Dirigenza medica e Sanitaria		BESTA	INT	TOT.
Camice, Allacciatura anteriore - Collo a revert - Maniche lunghe a giro - N° 2 tasche - N° 1 taschino	3	Bianco	3	160	330	490
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore A	4			
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore A	4			
2. Medici, infermieri e personale di supporto del Blocco Operatorio, della Terapia Intensiva e Day Surgery		Dirigenza medica, personale infermieristico				
Camice, Allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	1	Bianco	2	90	200	290
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore x	4			
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore x	4			
3. Assistenti sanitari, Assistenti sociali, Dietiste		Personale tecnico sanitario, di vigilanza e di ispezione				
Camice, Allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Bianco, con profilo taschino colore B	3	1	10	11
4. Coordinatori infermieristici e tecnici		Personale infermieristico e tecnico sanitario				
Camice, Allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Bianco, con profilo taschino colore C	3	17	40	57
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore C	4			
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore C	4			
5. Infermieri		Personale infermieristico				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore D1	4	120	380	500
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore D1	4			
Felpa, manica lunga, allacciatura anteriore	1	da definire	2			
6. Infermieri		Personale infermieristico area pediatrica				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore D2	4	20	20	40
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore D2	4			
Felpa, manica lunga, allacciatura anteriore	1	da definire	2			
7. Tecnici sanitari di Radiologia Medica		Personale tecnico				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore E	4	20	60	80
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore E	4			
Camice, Allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Bianco, con profilo taschino colore E	3			
Sub Totale				428	1.040	1.468



Profilo professionale, cambi, colori, dotazione minima e Nr						
Descrizione articolo	Cambio .../volte a settimana	Colore	Dotazione minima	Nr. di Persone		
8. Tecnici di laboratorio biomedico		Personale tecnico		BESTA	INT	TOT.
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore F	4	30	130	160
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore F	4			
Camice, allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Bianco, con profilo taschino colore F	3			
9. Fisioterapisti, Terapisti Neuro psicomotricità, Tecnici Neurofisiopatologia, Logopedisti		Personale di riabilitazione				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore G	4	22	15	37
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore G	4			
Camice, allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Bianco, con profilo taschino colore G	3			
10. Operatori Socio Sanitari		Personale di supporto dei servizi sanitari				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore H	4	40	95	135
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore H	4			
Felpa, manica lunga, allacciatura anteriore	1	Bianco, con profilo taschino colore H	2			
11. Operatori tecnici, OTA		Personale di supporto dei servizi sanitari				
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore L	4	30	170	200
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore L	4			
12. Operatori tecnici di Archivio, Farmacia e Magazzino		Personale di supporto dei servizi sanitari				
Camice, allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	3	Colore 1	3	10	20	30
13. Personale amministrativo dei servizi sanitari		Personale				
Camice personalizzato, allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	2	Colore 2	3	20	90	110
Sub Totale				152	520	672



Profilo professionale, cambi, colori, dotazione minima e Nr						
Descrizione articolo	Cambio .../volte a settimana	Colore	Dotazione minima	Nr. di Persone		
14. Studenti in infermieristica		Studenti		BESTA	INT	TOT.
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	5	Colore M	4	50	100	150
Calzone unisex , allacciatura chiusa, cintura con elastico N° 2 tasche	5	Colore M	4			
15. Personale di front office (portineria, CUP, autisti)		Studenti				
Giacca e pantalone o gonna, divisa estiva	0,125	Colore 3	2	40	80	120
Camicia o polo manica corta, cravatta	0,125	Colore 3	2			
Giacca e pantalone o gonna, divisa invernale	0,125	Colore 4	2			
Camicia manica lunga, cravatta	0,125	Colore 4	2			
Giacca a vento o cappotto	0,125	Colore 5	2			
16. Altri utenti, come per es.: collaboratori, borsisti, specializzandi, frequentatori, ecc.		Vari soggetti				
Camice, allacciatura anteriore, collo a revert, maniche lunghe a giro, N.° 2 tasche, N° 1 taschino	0,125	Colore N	2	100	220	320
Casacca unisex , Collo a V, manica corta, N° 2 tasche, N° 1 taschino	0,125	Colore N	2			
Sub Totale				190	400	590
TOTALE				770	1.960	2.730

ALLEGATO N° 4 - Tipologia dei tessuti delle divise

VESTIARIO DEL PERSONALE

1. Tessuti

Il tessuto da utilizzare nella confezione dei capi richiesti dovrà essere di puro cotone sanfor 100% o in tessuto di pura lana vergine I.W.S¹. o in tessuto 100% sallia pura lana vergine o di tessuto misto come meglio seguito specificato.

2. Tutti i tessuti dovranno essere rispondenti alle norme UNI EN ISO 9000.

3. Per le **divise di Sala Operatoria** è richiesta la marchiatura CE .

4. Si indicano la caratteristiche merceologiche, indicative, dei tessuti da utilizzare per la realizzazione degli articoli :

a. Divise per il Personale Sanitario e per il Personale Aree di emergenza e Gruppo Operatorio:

cotone = 65% minimo

poliestere = 35% max

armatura = tela

peso = 190 gr/mq minimo

restringimento = $\pm 2\%$ (sanfor 90°)

b. Divise per Personale Amministrativo:

Gabardino cotone 100% bianco candido o bleu

Massaua di cotone 100% sanfor di colore bleu

Tute da ginnastica Blu:

Cotone 100%

Medio peso

Giacca con chiusura completa a cerniera, pantaloni taglio diritto senza fascia alle caviglie.

c. Divise di Rappresentanza:

Divisa invernale - giacca e pantalone o gonna:

Tessuto in lana sallia 100% I.W.S.

Colore: Bleu

Fodera: 100% poliestere

Potrà essere richiesto a discrezione degli Economati anche il colore grigio

Divisa estiva - giacca e pantalone o gonna:

Tessuto fresco di lana 100%

Colore: Blu o grigio

Fodera: 100% poliestere

Camicia:

Popeline di cotone 100% "sanfor"

¹ International Wool Secretariat



colore: azzurro

Manica lunga: invernale

Manica corta: estiva

Giacconi invernali blu:

Impermeabili, con imbottitura interna staccabile

chiusura a bottoni

esterno 100% cotone e interno imbottitura 100% poliestere.

Gilet blu senza maniche:

Gabardino cotone 100% bleu sanfor

Felpa

Maglia rasta

Composizione = Cotone 35%

Acrilico = 55%

Altre fibre = 10%

Peso gr/m² = 270



SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ALLEGATO 1 – Specifica quotidiana delle pulizie per aree di rischio

ALLEGATO 1a PROTOCOLLO PULIZIA DI BASE zone: 1 – 2 - 5

(D)

D-DE

Decontaminazione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione. - Attraverso l'impiego di disinfettanti a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte quelle previste per le zone 1 e 2 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di ingenti quantità di materiale organico: - Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico. - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti). - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione. - Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie, etc.) - Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica) - Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante - Camice monouso - Sovrascarpe <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Scopatura	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare. - Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido o aspirazione, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici. - La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali o delle aree esterne. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pavimenti aree interne - Spazi esterni



	<p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <p>Pavimenti aree interne</p> <ul style="list-style-type: none">- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presente nel carrello.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino.- Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale e comunque ogni 40 mq. <p>Aree esterne</p> <ul style="list-style-type: none">- Rimuovere i rifiuti sparsi.- Aspirare zerbini, passatoie e tappeti barriera e rimuoverli per consentire la pulizia dell'area sottostante.- Detergere manualmente o meccanicamente le superfici indicate.- Rastrellare le aree con ghiaia.- Sostituire la scopatura con la rimozione della neve/grandine quando necessario
	<p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Detersione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none">- Attraverso il detergente, diluito in acqua tiepida o pronto all'uso secondo le indicazioni, la procedura consente di staccare lo sporco adesivo alle superfici e di allontanarlo con l'azione di strofinamento. Anche la contaminazione microbica viene così ridotta dell'80%.
	<p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none">- Tutte quelle previste per le zone 1 – 2 - 5
	<p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <p>1. Aree interne</p> <ul style="list-style-type: none">- Arredi e suppellettili- Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale.- Detergere le scrivanie e i piani di lavoro nelle parti libere da materiale.- Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino.- Evitare l'eccesso di soluzione detergente sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente.- Allontanare i panni sporchi con un contenitore dedicato. <p>2. Pavimenti</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale e comunque ogni 40 mq.- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Evitare l'eccesso di prodotto sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino.- Allontanare i panni sporchi in un contenitore dedicato.
	<p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>



ALLEGATO 1b
PROTOCOLLO PULIZIA DI RIPASSO
zone: 1 e 2

(D)
S-DE

Decontaminazione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione. - Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte quelle previste per le zone 1 e 2 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di ingenti quantità di materiale organico: - Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico. - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti). - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione. - Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie,) - Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica) - Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante - Camice monouso - Sovrascarpe <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Scopatura	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare. - Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici. - La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutti i pavimenti delle zone 1 e 2 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <p>Pavimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale. - Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presente nel carrello. - Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino. - Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale e comunque ogni 40 mq. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Detersione "Aree con contatto"	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attraverso il detergente, diluito in acqua tiepida o pronto all'uso secondo le indicazioni del produttore, la procedura consente di staccare lo sporco adeso alle superfici e di allontanarlo con l'azione di strofinamento. Anche la contaminazione microbica viene così ridotta dell'80%.



	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte le “aree con contatto” previste per le zone 1 e 2- Si intendono per “aree con contatto”: “suppellettili e arredi comuni degli ambienti (tavolo e sedie, telefono e citofoni, pulsantiere interruttori elettrici, maniglie, corrimano).
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato
	Arredi e suppellettili <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale per il trattamento degli elementi definiti in “aree con contatto” e comunque dopo 40 mq. di utilizzo- Evitare l’eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente.- Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino.- Allontanare i panni sporchi raccogliendoli in un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



ALLEGATO 1c
PROTOCOLLO PULIZIA DI BASE
zone: 3 - 4

(D)
S-DE/DI

Decontaminazione	Generalità <ul style="list-style-type: none">- Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione.- Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia.
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte quelle previste per le zone 3-4
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Presenza di ingenti quantità di materiale organico:<ul style="list-style-type: none">- Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo.- Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico.- Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo.- Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti).- Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo.- Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione.- Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie,)<ul style="list-style-type: none">- Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica)- Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante- Camice monouso- Sovrascarpe
	DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente

Scopatura	Generalità <ul style="list-style-type: none">- Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare.- Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici.- La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali .
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutti i pavimenti delle zone 3 – 4
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Pavimenti<ul style="list-style-type: none">- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presente nel carrello.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino.- Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale e comunque ogni 40 mq.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso
	DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



Detersione/ Disinfezione	Generalità <ul style="list-style-type: none">- E' la procedura che utilizza una soluzione di detergente e disinfettante a base di cloro (1000 ppm) diluiti in acqua tiepida- Il detergente consente di staccare lo sporco adeso alle superfici e di allontanarlo con l'azione di strofinamento. La contaminazione microbica viene così ridotta dell'80%.- La contestuale presenza del disinfettante, consente un'azione antimicrobica che, con la sua attività residua, preserva la ricontaminazione delle superfici nelle ore immediatamente successive.
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte quelle previste per le zone 3 – 4
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Arredi e suppellettili- Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti:<ul style="list-style-type: none">• ad ogni "unità di base" di degenza• ad ogni locale per il trattamento di arredi e suppellettili di uso comune- Asportare eventuali macchie da pareti o divisorie situate sotto i cm 180.- Pulire i computer (tastiera, monitor e macchina) a macchine spente e secondo le indicazioni date dal Servizio di Informatica Aziendale.- Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante.- Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino (le apparecchiature sanitarie devono essere rimosse dal personale del Concedente).- Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani, ad eccezione di quelli utilizzati in stanze di isolamento che vanno posti nel contenitore per rifiuti sanitari a rischio infettivo in dotazione alla US; i panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato.- Pavimenti- Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale e comunque ogni 40 mq.- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino (i letti occupati devono essere movimentati in collaborazione con il personale del Concedente).- Allontanare i panni sporchi in un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso
	DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



ALLEGATO 1d
PROTOCOLLO PULIZIA DI RIPASSO
zone: 3-4

(D)
S-DI
(Aree con contatto)

Decontaminazione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione. - Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di ingenti quantità di materiale organico: - Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico. - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti). - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione. - Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie,) - Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica) - Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante - Camice monouso - Sovrascarpe <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Scopatura	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare. - Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici. - La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali . <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutti i pavimenti della zona 3 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pavimenti - Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale. - Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presente nel carrello. - Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino. - Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale e comunque ogni 40 mq. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Disinfezione "Aree con contatto"	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attraverso il disinfettante a base di cloro (1000 ppm) diluito in acqua fredda, la procedura consente un'azione antimicrobica e preserva la ricontaminazione delle superfici nelle ore immediatamente successive.



	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte le “aree con contatto” previste per la zona 3- Si intendono per “aree con contatto”: “unità di base” di degenza, suppellettili e arredi comuni del locale (tavolo e sedie, telefono e citofoni, interruttori elettrici, maniglie, corrimano, comode, barelle o lettini, carrozzine, giocattoli aziendali).
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Arredi e suppellettili- Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti:<ul style="list-style-type: none">• ad ogni “unità di base” di degenza• ad ogni locale per il trattamento degli elementi definiti in “aree con contatto”- Evitare l’eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione disinfettante.- Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino.- Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani, ad eccezione di quelli utilizzati in stanze di isolamento che vanno posti nel contenitore per rifiuti sanitari a rischio infettivo in dotazione alla US; i panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



ALLEGATO 1e
PROTOCOLLO zona: 4

(D)
S-DE/DI
DI

Decontaminazione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione. - Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di ingenti quantità di materiale organico: - Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico. - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti). - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione. - Presenza di quantità minime di materiale organico(gocce, macchie,) - Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica) - Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante - Camice monouso - Sovrascarpe <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Scopatura	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare. - Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici. - La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutti i pavimenti della zona 4 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <p>Pavimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale. - Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presenti nel carrello. - Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino. - Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale e comunque ogni 40 mq. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Detersione/ Disinfezione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - E' la procedura che utilizza una soluzione di detergente e disinfettante a base di cloro (1000 ppm) diluiti in acqua tiepida. - Il detergente consente di staccare lo sporco adeso alle superfici e di allontanarlo con l'azione di strofinamento. La contaminazione microbica viene così ridotta dell'80%. - La contestuale presenza del disinfettante, consente un'azione antimicrobica che, con la sua attività residua, preserva la ricontaminazione delle superfici nelle ore immediatamente successive.



	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none"> - Tutte quelle previste per la zona 4
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none"> - Arredi e suppellettili <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale. - Pulire i computer (tastiera, monitor e macchina) a macchine spente e secondo le indicazioni date dal Servizio di Informatica Aziendale. - Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici. - Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante. - Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino (le apparecchiature sanitarie devono essere rimosse dal personale del Concedente). - Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani. I panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato. - Pareti, superfici verticali (porte, vetrate ecc.) e soffitti <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale e comunque ogni 40 mq. - Effettuare l'operazione partendo dall'alto verso il basso. - Asportare eventuali macchie dai soffitti. - Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici. - Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante. - Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani. I panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato. - Pavimenti <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale e comunque ogni 40 mq. - Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale. - Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici. - Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante. - Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino. - Allontanare i panni sporchi con un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente

Disinfezione	Generalità <ul style="list-style-type: none"> - Attraverso il disinfettante a base di cloro (1000 ppm) diluito in acqua fredda detergente, la procedura consente un'azione antimicrobica e preserva la ricontaminazione nelle ore immediatamente successive.
	Superfici di applicazione <p>Tutte quelle previste per la zona 4</p>
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none"> - Arredi e suppellettili <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale. - Disinfettare i computer (tastiera, monitor e macchina) a macchine spente e secondo le indicazioni date dal Servizio di Informatica Aziendale. - Evitare l'eccesso di prodotto sulle superfici. - Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione disinfettante. - Spostare, ove possibile, le suppellettili con successivo riordino (le apparecchiature sanitarie devono essere rimosse dal personale del Concedente). - Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani, i panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato. - Pavimenti <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale e comunque ogni 40 mq. - Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale. - Evitare l'eccesso di prodotto sulle superfici. - Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione disinfettante. - Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino. - Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani. I panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



ALLEGATO 1f
PROTOCOLLO PULIZIA:
Servizi igienici (tutte le zone)

(D)
S-DE/DI

Decontaminazione	Generalità <ul style="list-style-type: none">- Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione.- Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia.
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Presenza di ingenti quantità di materiale organico:- Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari a rischio infettivo.- Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico.- Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari a rischio infettivo.- Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti).- Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari a rischio infettivo.- Procedere alla pulizia come da protocollo adottando comunque le misure precauzionali di protezione.- Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie,)- Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari a rischio infettivo.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica)- Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante- Camice monouso- Sovrascarpe DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente

Scopatura	Generalità <ul style="list-style-type: none">- Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare.- Devono essere adottati solo sistemi di scopatura a umido, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente ricontaminazione microbica delle superfici.- La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini dei locali.
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutti i pavimenti dei Servizi Igienici
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Pavimenti- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Lo sporco deve essere convogliato in un punto e subito raccolto e versato nel sacco rifiuti assimilabili agli urbani presente nel carrello.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino.- Sostituire i panni dopo la scopatura di ogni locale.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente



Detersione/ Disinfezione	Generalità <ul style="list-style-type: none">- E' la procedura che utilizza una soluzione di detergente e disinfettante a base di cloro (1000 ppm) diluiti in acqua tiepida.- Il detergente consente di staccare lo sporco adesivo alle superfici e di allontanarlo con l'azione di strofinamento. La contaminazione microbica viene così ridotta dell'80%.- La contestuale presenza del disinfettante, consente un'azione antimicrobica che, con la sua attività residua, preserva la ricontaminazione delle superfici nelle ore immediatamente successive.
	Superfici di applicazione <ul style="list-style-type: none">- Tutte quelle previste per i Servizi Igienici
	Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato <ul style="list-style-type: none">- Idrosanitari e accessori (compresi anche quelli extra servizi igienici)- Utilizzare panni monouso o identificati da codice colore.- Spostare, ove possibile, gli accessori con successivo riordino.- Rispettare la sequenza di esecuzione indicata:<ol style="list-style-type: none">1. accessori vari (specchio, mensole, appendini ecc.);2. lavabi/lavandini con relativa rubinetteria;3. docce con relativa rubinetteria;4. vasche da bagno con relativa rubinetteria;5. bidet con relativa rubinetteria;6. coperchio-w.c., sedile, scopino, porta scopino, w.c..- Risciacquare ogni singolo idrosanitario lasciando scorrere l'acqua calda fino al termine di pulizia e prima della pulizia delle pareti.- Detergere e disinfettare le pareti circostanti agli idrosanitari con cambio panno e rispettando la stessa sequenza sopra riportata.- Asportare eventuali macchie da pareti o divisorie situate sotto i cm 180.- Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante.- Allontanare i panni monouso smaltendoli nel sacco dei rifiuti assimilabili agli urbani, ad eccezione di quelli utilizzati in stanze di isolamento che vanno posti nel contenitore per rifiuti sanitari a rischio infettivo in dotazione alla US; i panni sporchi riutilizzabili devono essere raccolti in un contenitore dedicato.- Pavimenti- Utilizzare panni identificati da codice colore e sostituiti ad ogni locale.- Iniziare l'operazione partendo dai bordi del locale per passare successivamente alla parte centrale.- Evitare l'eccesso di soluzione sulle superfici.- Evitare che i panni utilizzati vengano a contatto con la soluzione detergente/disinfettante.- Spostare, ove possibile, gli arredi con successivo riordino (es. carrello portabiancheria ecc.)- Allontanare i panni sporchi in un contenitore dedicato.
	DPI da adottare di routine <ul style="list-style-type: none">- Guanti monouso
	DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente

ALLEGATO 1f
PROTOCOLLO PULIZIA
zona: 5

(D)
S-DE

Decontaminazione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ogni qualvolta, su una superficie, si sia verificato un significativo versamento di materiale organico le operazioni ordinarie di pulizia devono essere precedute dalla fase di decontaminazione. - Attraverso l'impiego di disinfettante a base di cloro in concentrazione elevata (10.000 ppm) e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, a tutela, anche se solo in parte, del personale che dovrà procedere alla successiva pulizia. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte quelle previste per la zona 5 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di ingenti quantità di materiale organico: - Qualora il versamento di materiale organico sia ingente, è opportuno far precedere la decontaminazione da una rimozione della maggior parte del materiale versato, utilizzando panni monouso o a perdere da smaltire prontamente nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare il disinfettante sul residuo di materiale organico. - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Applicare nuovamente il disinfettante (complessivamente il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti). - Raccogliere tutto il materiale con panni monouso e smaltire prontamente tutto il materiale utilizzato nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. - Procedere alla pulizia come da protocollo adottando, comunque, le misure precauzionali di protezione. - Presenza di quantità minime di materiale organico (gocce, macchie,) - Pulire la superficie con un panno monouso imbevuto di disinfettante e smaltirlo nei contenitori per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso (se il materiale organico da rimuovere è ingente devono essere doppi o di plastica) - Visiera, per evitare schizzi di materiale organico o disinfettante - Camice monouso - Sovrascarpe <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>
Detersione	<p>Generalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consente di allontanare lo sporco di varia pezzatura presente sulla superficie da trattare. - Devono essere adottati sistemi manuali o meccanici. - La attività deve essere preceduta dalla rimozione dei rifiuti raccolti nei cestini delle aree in oggetto. <p>Superfici di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutti i pavimenti, scale e porticati, viabilità, area parcheggio e arredi urbani previsti per la zona 5 <p>Modalità di esecuzione secondo quanto previsto dal Capitolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detergere manualmente o meccanicamente le diverse pavimentazioni. - Detergere gli arredi urbani presenti - Pulire accuratamente, con almeno un intervento settimanale, tutte le aree di pertinenza quali banchine, cunette, scoline - Pulire, con cadenza mensile, tutte le intercapedini a cielo aperto (scoperte) sul fronte e retro dei fabbricati, ove presenti, e con cadenza semestrale i canali collettori e scoli di drenaggio delle acque mediante rimozione di foglie, terriccio, rami ecc.; - Pulire, con cadenza settimanale, i viali di accesso e le aree adibite a parcheggio, con scopatura ed aspirazione meccanica e ad umido per evitare sollevamenti di polvere negli ambienti circostanti; - Pulire da agenti infestanti, con cadenza semestrale, tutte le recinzioni; - Provvedere alla sarchiatura, con cadenza mensile da marzo a settembre, nelle zone a cortile con o senza ghiaietto. <p>DPI da adottare di routine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guanti monouso <p>DPI supplementari: su indicazione del personale del Concedente</p>



ALLEGATO 2 – Suddivisione delle aree per tipologia di rischio

LEGENDA		PL	INT	Besta
BR AMM	aree a basso rischio - amministrative			
BR SAN	aree a basso rischio - sanitarie	Prest Amb	405	205
MR	aree a medio rischio		66%	34%
AR	aree ad alto rischio	ore/anno SO	1.106.276	279.572
AR-BCM	aree ad alto rischio + bassa carica microbica		80%	20%
AE/TEC	aree esterne e locali tecnici/a rustico (min rischio)	ore/anno SO	17.582	5.263
VERDE	aree per la manutenzione verde		77%	23%

				INT	Besta	
Funzione prevista nella struttura		Criterio di ribaltamento	area di rischio	mq	parametrizzazione per pulizia/manutenzione	
	BLOCCO OPERATORIO MULTIFUNZIONALE	N° ore/anno di sala operatoria	AR-BCM	3.940	3.032	908
	RADIOLOGIA INTERVENTISTICA	N° ore/anno di sala operatoria	AR-BCM	1.420	1.093	327
	ENDOSCOPIA	Sono INT (non utilizzata dal Besta)	MR	1.750	1.750	
	DEGENZE INTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (12+12) **	AR	2.270	1.135	1.135
	RADIOLOGIA DIAGNOSTICA	N° Prestazioni ambulatoriali	MR	4.650	3.712	938
	RADIOTERAPIA	N° Prestazioni ambulatoriali	MR	3.800	3.033	767
	FISICA SANITARIA	N° Prestazioni ambulatoriali	BR SAN	300	239	61
	MEDICINA NUCLEARE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	MR	2.970	2.970	
	DEGENZE ORDINARIE TIPO	Numero di posti letto fisici previsti	MR	12.700	8.432	4.268
	DEGENZE SPECIALISTICHE SEMINTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (40+20)	MR	2.930	1.953	977
	DEGENZE SPECIALISTICHE TMO ADULTO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	AR	1.000	1.000	
	DEGENZE LIBERA PROFESSIONE	Numero di posti letto fisici previsti**	MR	2.800	1.400	1.400
	DEGENZE HOSPICE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	MR	1.700	1.700	
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici previsti	MR	2.940	1.952	988
	DEGENZE NEUROLOGIA	Solo Besta (non utilizzata da INT)	MR	1.900		1.900
	DEGENZE ONCOLOGIA PEDIATRICA	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	MR	1.550	1.550	
	TRAPIANTO DI MIDOLLO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	AR	250	250	
	AMBULATORI PEDIATRICI	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti**	MR	920	460	460
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti**	MR	700	350	350
	AMBULATORI	Prestazioni ambulatoriali	MR	5.650	4.510	1.140
	BLOCCO OPERATORIO DAY SURGERY	Numero di posti letto fisici diurni previsti*	AR-BCM	1.650	1.095	555
	DEGENZA DIURNA CHIRURGICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti*	MR	1.000	664	336
	DEGENZA DIURNA MEDICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti*	MR	1.650	1.095	555
	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE	Numero di posti letto fisici riabilitazione previsti**	MR	1.750	875	875
	LABORATORIO ANATOMIA PATOLOGICA	Prestazioni ambulatoriali	MR	2.390	1.908	482
	CENTRO TRASFUSIONALE	Prestazioni ambulatoriali	MR	700	559	141
	AREA DONAZIONE E AREA LABORATORI	Prestazioni ambulatoriali	AR	500	399	101
	LABORATORIO ANALISI CLINICHE	Prestazioni ambulatoriali	MR	910	726	184
	AREA DIREZIONALE/AMMINISTRATIVA	Numero di posti letto fisici previsti	BR AMM	5.120	3.399	1.721
	ACCOGLIENZA UTENTI E VISITATORI	Numero di posti letto fisici previsti	BR SAN	4.603	3.056	1.547
	ACCOGLIENZA PERSONALE	Numero di posti letto fisici previsti	BR SAN	3.340	2.218	1.122
	STERILIZZAZIONE	Numero di posti letto fisici previsti	AR	1.000	664	336
	MAGAZZINI FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	BR SAN	1.130	750	380
	LABORATORIO FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	AR-BCM	600	398	202
	MORGUE	Numero di posti letto fisici previsti	BR SAN	780	518	262
	CENTRO DIDATTICO	Numero di posti letto fisici previsti	BR AMM	2.060	1.368	692
	ALBERGO SANITARIO	Numero di posti letto fisici previsti**	BR SAN	2.030	1.015	1.015
		INGEGNERIA CLINICA/TECNOLOGIE SANITARIE	Numero di posti letto fisici previsti	BR AMM	300	199
CUCINA E MENSA		In capo al Concessionario	CONC	2.170		
SERVIZI DI PULIZIA		In capo al Concessionario	CONC	290		
MANUTENZIONE STABILI/SUET		In capo al Concessionario	CONC	700		
MAGAZZINI ECONOMICI, DEPOSITI E TRASPORTO		Numero di posti letto fisici previsti	AE/TEC	1.800	664	336
AUTOMATIZZATO		Trasporto automatizzato in capo al Concessionario	CONC			
ISOLA ECOLOGICA		In capo al Concessionario	CONC	270		
AREA RICERCA ONCOLOGIA***		Solo INT (non utilizzata dal Besta)	BR SAN/MR	6.760	6.760	
AREA RICERCA NEUROLOGICA***		Solo Besta (non utilizzata da INT)	BR SAN/MR	5.970		5.970
AREA RICERCA COMUNE CDSR ***		Superficie di ricerca specifica per i singoli Istituti*	BR SAN/MR	3.370	2.237	1.133
	CONNETTIVO	Numero di posti letto fisici previsti	BR AMM	10.400	6.905	3.495
	AREE A RUSTICO	Numero di posti letto fisici previsti	AE/TEC	1.170	777	393
	LUOGHI DI CULTO	Numero di posti letto fisici previsti	BR AMM	180	120	60
	SPAZI COMMERCIALI (negozi, banca/posta, etc)	In capo al Concessionario	CONC	1.997		
	CENTRALE IMPIANTISTICA	In capo al Concessionario	CONC	5.500		
	LOCALI TECNOLOGICI	In capo al Concessionario	CONC	23.000		
	COPERTURA	(SOLO MANUTENZIONE)		16.920		
	AREE ESTERNE PAVIMENTATE (piazza, etc)	Numero di posti letto fisici previsti	AE/TEC	3.000	1.992	1.008
	PARCHEGGIO INTERRATO	Numero di posti letto fisici previsti	AE/TEC	24.000	15.934	8.066
	VIABILITA' INTERNA	Numero di posti letto fisici previsti	AE/TEC	12.000	7.967	4.033
	AREE A VERDE - PARCO URBANO	Numero di posti letto fisici previsti	VERDE	77.000	51.123	25.877
	COPERTURE VERDI	Numero di posti letto fisici previsti	VERDE	16.200	10.756	5.444
	AREE A VERDE	Numero di posti letto fisici previsti	VERDE	55.000	36.516	18.484
* Allo stato attuale il parametro utilizzato sono i posti letto complessivi				355.350	203.181	100.522
** Allo stato attuale è stato ipotizzato unribaltamento pari al 50%				303.703		
*** Lo stabulario sarà classificato come Alto Rischio in una fase successiva						

* Allo stato attuale il parametro utilizzato sono i posti letto complessivi

** Allo stato attuale è stato ipotizzato un ribaltamento pari al 50%

*** Lo stabulario sarà classificato come Alto Rischio in una fase successiva

**ALLEGATO 3 – Frequenze minime per l'esecuzione del servizio di manutenzione annuale delle aree a verde,
comprensivo del servizio neve – ghiaccio nella Nuova Città della Salute**

CONSERVAZIONE DEI TAPPETI ERBOSI		
Attività	Freq. Min.	Personale
Pulizia dei tappeti erbosi da ogni oggetto estraneo con specifica macchina aspiratrice	- in 8 mesi (6 volte)	Tec.Qual.
Sfalcio dei tappeti erbosi con altezza di taglio pari a 3,5-4 cm	- in 8 mesi (6 volte)	Tec.Qual.
Eliminazione della vegetazione spontanea	- in 8 mesi (6 volte)	Tec.Qual.
Rifilatura delle aiuole	- in 8 mesi (6 volte)	Tec.Qual.
Raccolta ed evacuazione della vegetazione recisa	- entro il giorno successivo il taglio	Tec.Qual.

RACCOLTA DELLE FOGLIE		
Attività	Freq. Min.	Personale
Raccolta delle foglie da viali, vialetti, piazzuole interne, strade, marciapiedi perimetrali	- 1 volta alla settimana	Tec.Qual.

TAGLIO E RIMOZIONE DELLA VEGETAZIONE SPONTANEA DI SOTTOBOSCO		
Attività	Freq. Min.	Personale
Da farsi in tutte le zone ove presenti	- 2 volte per anno	Tec.Qual.

POTATURA DI PIANTE AD ALTO FUSTO E TAGLIO PIANTE MORTE E PERICOLANTI		
Attività	Freq. Min.	Personale
Potatura di contenimento	- 1 volta per anno	Tec.Qual.
Potatura di formazione	- 2 volte per anno	Tec.Qual.
Potatura di innalzamento	- 1 volta per anno	Tec.Qual.
Potatura di rimonda	- 1 volta per anno	Tec.Qual.
Potatura di ristrutturazione	- 1 volta per anno	Tec.Qual.

PULIZIA E SPOLLONATURA DI PIANTE AD ALTO FUSTO		
Attività	Freq. Min.	Personale
Da farsi in tutte le zone ove presenti	- 2 volte per anno	Tec.Qual.

INTERVENTI ANTIPARASSITARI - ANTICRITTOGAMICI		
Attività	Freq. Min.	Personale
Eseguito con mezzi idonei (atomizzatore autotrasportato)	- 3 mesi	Tec.Qual munito di adeguati sistemi di protezione.

CONSERVAZIONE DELLE SIEPI		
Attività	Freq. Min.	Personale
Potatura, scerbatura, zappatura e fertilizzazione. Taglio eseguito mantenendo forma geometrica	- 2 volte per anno	Tec.Qual



CONSERVAZIONE DEGLI ARBUSTI

Attività	Freq. Min.	Personale
Potatura dei soggetti giovani favorendone la crescita; potatura dei soggetti adulti; eliminazione della vegetazione infestante; fertilizzazione...	- 2 volte per anno	Tec.Qual

PIANTUMAZIONI STAGIONALI, CURA DELLE NUOVE PIANTUMAZIONI E CURA DELLE SPECIE IN VASO

Attività	Freq. Min.	Personale
Semina in vasi o aiuole di specie a fioritura primaverile o estiva.	- 1 volte per anno	Tec.Qual
Innaffiatura	- 1 volte per settimana	Tec.Qual

SERVIZIO NEVE E GHIACCIO

Attività	Freq. Min.	Personale
Sgombero da neve secondo ordine di precedenza indicati	- raggiungimento 5 cm di neve	Tec.Qual



SERVIZIO DI TRASPORTO AUTOMATIZZATO

ALLEGATO 1 – Cronoprogramma indicativo dei trasporti pesanti

SERVIZIO	MATERIALE	ATTIVI TA'	Frequenza	6.30	7.00	7.30	8.00	8.30	9.00	9.30	10.00	10.30	11.00	11.30	12.00	12.30	13.00	13.30	14.00	14.30	15.00	15.30	16.00	16.30	17.00	17.30	18.00	18.30	19.00	19.30	20.00	20.30	21.00	21.30	
Ristorazione	Colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena	Consegna	7/7								SPUNTINO O DEGENTI E SOLVENTI										MERENDA DEGENTI E SOLVENTI														
Rifiuti	Tutte le tipologie, (degenze e servizi)	Ritiro	6/7																																
	Dai blocchi operatori		6/7																																
Farmacia	Farmaci e dispositivi medici	Consegna	6/7																																
Biancheria e materasseria	Piana e confezionata, materassi, coperte e guanciali -	Con. Pulita	6/7																																
		Rit. Sporco																																	
Centrale di sterilizzazione	Dispositivi medici sterilizzati per gli ambulatori chirurgici	Con. Pulita	5/7																																
		Rit. Sporco																																	
Economato	Cancelleria	Consegna	5/7																																
















ALLEGATO 2 – Quadro sinottico dei confini di competenza

Servizio	Ciclo	Concessionario	Concedente
Ristorazione			
	carico dei vassoi nei carrelli t.r.	X	
	invio dei carrelli t.r. ai piani di reparto	X	
	ritiro dei carrelli t.r. e distribuzione dei vassoi "testa/letto" dei degenti	x (solventi)	X
	ritiro dei vassoi e loro collocazione nei carrelli t.r.		X
	trasporto dei carrelli t.r. alle porte di reparto		X
	ritiro e collocazione dei carrelli t.r. sui robot ed invio alle cucine	X	
	lavaggio carrelli t.r. e predisposizione per inizio del ciclo successivo	X	
Biancheria piana, materasseria, coperte e guanciali			
	ritiro dei carrelli dal lavaggio e carico della biancheria pulita nei carrelli	X	
	invio dei carrelli ai piani di reparto	X	
	ritiro dei carrelli e distribuzione della merce nei depositi delle Unità di degenza	X	
	ritiro della biancheria sporca e collocazione nei carrelli	X	x (confezionamento sacchi)
	trasporto dei carrelli all'area di sbarco	X	
	collocazione dei carrelli sui robot ed invio alla stazione di partenza	X	
	invio dei carrelli al lavaggio	X	
Rifiuti			
	ritiro dei carrelli vuoti dall'Isola Ecologica ed invio al lavaggio	X	
	ritiro dei carrelli dal lavaggio ed invio ai piani (area di sbarco) e ai blocchi operatori, insieme ai contenitori	X	
	ritiro dei contenitori per essere distribuiti nei reparti (personale delle Pulizie)	X	
	carico dei rifiuti (personale delle Pulizie) nei carrelli	X	
	invio dei carrelli pieni all'Isola Ecologica	X	
Farmacia: farmaci e dispositivi medici			
	carico del materiale sui carrelli		X
	trasferimento dei carrelli alla stazione di partenza, collocandoli sui robot		X
	invio dei carrelli ai piani/reparti		X
	ritiro dei carrelli, scarico del materiale e invio dei carrelli, collocandoli sui robot, dalla stazione di sbarco all'area di lavaggio		X
	predisposizione del successivo ciclo	X	
Economato: cancelleria e saltuari spostamenti di piccole attrezzature elettro medicali			
	carico del materiale sui carrelli		X
	trasferimento dei carrelli alla stazione di partenza, collocandoli sui robot		X
	invio dei carrelli ai reparti		X
	ritiro dei carrelli, scarico del materiale e invio dei carrelli, collocandoli sui robot, dalla stazione di sbarco all'area di lavaggio		X
	ritiro dei carrelli dall'area di lavaggio ed invio alla stazione di partenza per la predisposizione del successivo ciclo	X	
Centrale di sterilizzazione: materiale sterilizzato per gli ambulatori chirurgici			
	carico del materiale sui carrelli		X
	trasferimento dei carrelli alla stazione di partenza, collocandoli sui robot		X
	invio dei carrelli agli ambulatori chirurgici		X
	ritiro dei carrelli, scarico del materiale e invio dei carrelli, collocandoli sui robot, dalla stazione di sbarco all'area di lavaggio		X
	ritiro dei carrelli dall'area di lavaggio ed invio alla stazione di partenza per la predisposizione del successivo ciclo	X	



ALLEGATO 3 – Criteri di ribaltamento a INT e Besta dei servizi di trasporti automatizzati

Funzione prevista nella struttura			Criterio di ribaltamento	mq	parametrizzazione per pulizia/manutenzione		CONC	TOT COMPL
					INT	Besta		
	BLOCCO OPERATORIO MULTIFUNZIONALE	N° ore/anno di sala operatoria	3.940	3.032	908		3.940	
	RADIOLOGIA INTERVENTISTICA	N° ore/anno di sala operatoria	1.420	1.093	327		1.420	
	ENDOSCOPIA	Sono INT (non utilizzata dal Besta)	1.750	1.750			1.750	
	DEGENZE INTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (12+12) **	2.270	1.135	1.135		2.270	
	RADIOLOGIA DIAGNOSTICA	N° Prestazioni ambulatoriali	4.650	3.712	938		4.650	
	RADIOLOGIA TERAPIA	N° Prestazioni ambulatoriali	3.800	3.033	767		3.800	
	FISICA SANITARIA	N° Prestazioni ambulatoriali	300	239	61		300	
	MEDICINA NUCLEARE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	2.970	2.970			2.970	
	DEGENZE ORDINARIE TIPO	Numero di posti letto fisici previsti	12.700	8.432	4.268		12.700	
	DEGENZE SPECIALISTICHE SEMINTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (40+20)	2.930	1.953	977		2.930	
	DEGENZE SPECIALISTICHE TMO ADULTO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.000	1.000			1.000	
	DEGENZE LIBERA PROFESSIONE	Numero di posti letto fisici previsti**	2.800	1.400	1.400		2.800	
	DEGENZE HOSPICE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.700	1.700			1.700	
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici previsti	2.940	1.952	988		2.940	
	DEGENZE NEUROLOGIA	Solo Besta (non utilizzata da INT)	1.900		1.900		1.900	
	DEGENZE ONCOLOGIA PEDIATRICA	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.550	1.550			1.550	
	TRAPIANTO DI MIDOLLO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	250	250			250	
	AMBULATORI PEDIATRICI	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti **	920	460	460		920	
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti **	700	350	350		700	
	AMBULATORI	Prestazioni ambulatoriali	5.650	4.510	1.140		5.650	
	BLOCCO OPERATORIO DAY SURGERY	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.650	1.095	555		1.650	
	DEGENZA DIURNA CHIRURGICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.000	664	336		1.000	
	DEGENZA DIURNA MEDICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.650	1.095	555		1.650	
	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE	Numero di posti letto fisici riabilitazione previsti **	1.750	875	875		1.750	
	LABORATORIO ANATOMIA PATOLOGICA	Prestazioni ambulatoriali	2.390	1.908	482		2.390	
	CENTRO TRASFUSIONALE	Prestazioni ambulatoriali	700	559	141		700	
	AREA DONAZIONE E AREA LABORATORI	Prestazioni ambulatoriali	500	399	101		500	
	LABORATORIO ANALISI CLINICHE	Prestazioni ambulatoriali	910	726	184		910	
	AREA DIREZIONALE/AMMINISTRATIVA	Numero di posti letto fisici previsti	5.120	3.399	1.721		5.120	
	ACCOGLIENZA UTENTI E VISITATORI	Numero di posti letto fisici previsti	4.603	3.056	1.547		4.603	
	ACCOGLIENZA PERSONALE	Numero di posti letto fisici previsti	3.340	2.218	1.122		3.340	
	STERILIZZAZIONE	Numero di posti letto fisici previsti	1.000	664	336		1.000	
	MAGAZZINI FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	1.130	750	380		1.130	
	LABORATORIO FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	600	398	202		600	
	MORGUE	Numero di posti letto fisici previsti	780	518	262		780	
	CENTRO DIDATTICO	Numero di posti letto fisici previsti	2.060	1.368	692		2.060	
	ALBERGO SANITARIO	Numero di posti letto fisici previsti**	2.030	1.015	1.015		2.030	
	INGEGNERIA CLINICA/TECNOLOGIE SANITARIE	Numero di posti letto fisici previsti	300	199	101		300	
	CUCINA E MENSA	In capo al Concessionario	2.170			2.170	2.170	
	SERVIZI DI PULIZIA	In capo al Concessionario	290			290	290	
	MANUTENZIONE STABILI/SUET	In capo al Concessionario	700			700	700	
	MAGAZZINI ECONOMICI, DEPOSITI E TRASPORTO	Numero di posti letto fisici previsti						
	AUTOMATIZZATO	Trasporto automatizzato in capo al Concessionario	1.800	664	336	800	1.800	
	ISOLA ECOLOGICA	In capo al Concessionario	270			270	270	
	AREA RICERCA ONCOLOGIA	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	6.760	6.760			6.760	
	AREA RICERCA NEUROLOGICA	Solo Besta (non utilizzata da INT)	5.970		5.970		5.970	
	AREA RICERCA COMUNE CDSR	Superficie di ricerca specifica per i singoli Istituti *	3.370	2.237	1.133		3.370	
	CONNETTIVO	Numero di posti letto fisici previsti	10.400	6.905	3.495		10.400	
	AREE A RUSTICO	Numero di posti letto fisici previsti	1.170	777	393		1.170	
	LUOGHI DI CULTO	Numero di posti letto fisici previsti	180	120	60		180	
	SPAZI COMMERCIALI (negozi, banca/posta, etc)	In capo al Concessionario	1.997			1.997	1.997	
			122.730	78.892	37.611	6.227	122.730	
					116.503			












SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OPERE EDILI E IMPIANTI TECNOLOGICI E DI CONDUZIONE IMPIANTI TECNOLOGICI

ALLEGATO 1 - Tabella frequenza delle imbiancature – verniciature –rifacimenti stradali

aree nelle quali si prevede un intervento da parte del Concessionario, nell'ambito della prestazione dei Servizi no-core	riduzione in % ammessa	tempo di esecuzione	frequenza minima di intervento (anni)
Spogliatoi	30%	diurno	6
Farmacia	30%	diurno	6
Depositi di logistica/manutenzione	30%	diurno	6
Depositi non infiammabili	30%	diurno	6
Accoglienza	20%	diurno	5
Uffici	20%	diurno	5
Sala multireligione	20%	diurno	5
Studi medici	20%	diurno	5
Archivio cartelle	20%	diurno	5
Server uffici	20%	diurno	5
Endoscopia	10%	notturno	4
Diagnostica per Immagini	10%	notturno	4
Anatomia patologica	10%	notturno	4
Morgue	10%	notturno	4
Centro trasfusionale	10%	notturno	4
Prelievi	10%	notturno	4
Ambulatori	10%	notturno	4
Degenza diurna chirurgica	10%	notturno	4
Degenza diurna medica, oncologica	10%	notturno	4
Degenza psichiatrica	10%	notturno	4
Degenza ordinaria chirurgica	10%	notturno	4
Degenza Ostertricia Ginecologia	10%	notturno	4
Degenza medicina generale	10%	notturno	4
Sterilizzazione	0%	notturno	4
Pronto Soccorso	0%	notturno	4
Camera Calda	0%	notturno	4
Diagnostica di laboratorio	0%	notturno	4
Degenza a medicina d'urgenza	0%	diurno	4
Emodialisi	0%	notturno	4
Blocco parto	0%	diurno	4
Terapia intensiva e subintensiva	0%	diurno	4
Blocco operatorio	0%	notturno	4
Locali tecnologici	10%	diurno	5
CED	10%	diurno	5
Locali tecnologici meccanici	10%	diurno	5
Scale Ascensori	10%	diurno	5
Manutenzione	10%	diurno	5
Connettivo Generale	10%	diurno	5
Scale/impianti elevatori	10%	diurno	5
Scale/impianti montalettighe	10%	diurno	5
Superfici esterne - prospetti	30%	diurno	15
Ripavimentazione strade interne	50%	diurno	8
Parcheggio interrato & Viabilità (segnaletica)	30%	diurno	4
aree oggetto di sfruttamento economico da parte del Concessionario e/o fuzionali alla prestazione dei Servizi no-core	riduzione in % ammessa	tempo di esecuzione	frequenza minima di intervento (anni)
Cucina/Mensa e relativi depositi	20%	diurno	3
Guardaroba e Depositi connessi	30%	diurno	4
Isola Ecologica	10%	diurno	5
Aree Commerciali	20%	diurno	4



ALLEGATO 2 – Criteri di ribaltamento a INT e Besta dei servizi di manutenzione

Funzione prevista nella struttura			Criterio di ribaltamento	mq	INT	Besta	CONC	TOT COMPL
					parametrizzazione per pulizia/manutenzione			
	BLOCCO OPERATORIO MULTIFUNZIONALE	N° ore/anno di sala operatoria	3.940	3.032	908		3.940	
	RADIOLOGIA INTERVENTISTICA	N° ore/anno di sala operatoria	1.420	1.093	327		1.420	
	ENDOSCOPIA	Sono INT (non utilizzata dal Besta)	1.750	1.750			1.750	
	DEGENZE INTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (12+12) **	2.270	1.135	1.135		2.270	
	RADIOLOGIA DIAGNOSTICA	N° Prestazioni ambulatoriali	4.650	3.712	938		4.650	
	RADIOLOGIA TERAPIA	N° Prestazioni ambulatoriali	3.800	3.033	767		3.800	
	FISICA SANITARIA	N° Prestazioni ambulatoriali	300	239	61		300	
	MEDICINA NUCLEARE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	2.970	2.970			2.970	
	DEGENZE ORDINARIE TIPO	Numero di posti letto fisici previsti	12.700	8.432	4.268		12.700	
	DEGENZE SPECIALISTICHE SEMINTENSIVE	Numero di posti letto fisici previsti (40+20)	2.930	1.953	977		2.930	
	DEGENZE SPECIALISTICHE TMO ADULTO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.000	1.000			1.000	
	DEGENZE LIBERA PROFESSIONE	Numero di posti letto fisici previsti **	2.800	1.400	1.400		2.800	
	DEGENZE HOSPICE	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.700	1.700			1.700	
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici previsti	2.940	1.952	988		2.940	
	DEGENZE NEUROLOGIA	Solo Besta (non utilizzata da INT)	1.900		1.900		1.900	
	DEGENZE ONCOLOGIA PEDIATRICA	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	1.550	1.550			1.550	
	TRAPIANTO DI MIDOLLO	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	250	250			250	
	AMBULATORI PEDIATRICI	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti **	920	460	460		920	
	AREA DIPARTIMENTALE	Numero di posti letto fisici pediatrici previsti **	700	350	350		700	
	AMBULATORI	Prestazioni ambulatoriali	5.650	4.510	1.140		5.650	
	BLOCCO OPERATORIO DAY SURGERY	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.650	1.095	555		1.650	
	DEGENZA DIURNA CHIRURGICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.000	664	336		1.000	
	DEGENZA DIURNA MEDICA	Numero di posti letto fisici diurni previsti *	1.650	1.095	555		1.650	
	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE	Numero di posti letto fisici riabilitazione previsti **	1.750	875	875		1.750	
	LABORATORIO ANATOMIA PATOLOGICA	Prestazioni ambulatoriali	2.390	1.908	482		2.390	
	CENTRO TRASFUSIONALE	Prestazioni ambulatoriali	700	559	141		700	
	AREA DONAZIONE E AREA LABORATORI	Prestazioni ambulatoriali	500	399	101		500	
	LABORATORIO ANALISI CLINICHE	Prestazioni ambulatoriali	910	726	184		910	
	AREA DIREZIONALE/AMMINISTRATIVA	Numero di posti letto fisici previsti	5.120	3.399	1.721		5.120	
	ACCOGLIENZA UTENTI E VISITATORI	Numero di posti letto fisici previsti	4.603	3.056	1.547		4.603	
	ACCOGLIENZA PERSONALE	Numero di posti letto fisici previsti	3.340	2.218	1.122		3.340	
	STERILIZZAZIONE	Numero di posti letto fisici previsti	1.000	664	336		1.000	
	MAGAZZINI FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	1.130	750	380		1.130	
	LABORATORIO FARMACIA	Numero di posti letto fisici previsti	600	398	202		600	
	MORGUE	Numero di posti letto fisici previsti	780	518	262		780	
	CENTRO DIDATTICO	Numero di posti letto fisici previsti	2.060	1.368	692		2.060	
	ALBERGO SANITARIO	Numero di posti letto fisici previsti **	2.030	1.015	1.015		2.030	
	INGEGNERIA CLINICA/TECNOLOGIE SANITARIE	Numero di posti letto fisici previsti	300	199	101		300	
	CUCINA E MENSA	In capo al Concessionario	2.170			2.170	2.170	
	SERVIZI DI PULIZIA	In capo al Concessionario	290			290	290	
	MANUTENZIONE STABILI/SUET	In capo al Concessionario	700			700	700	
	MAGAZZINI ECONOMICI, DEPOSITI E TRASPORTO	Numero di posti letto fisici previsti		664	336	800	1.800	
	AUTOMATIZZATO	Trasporto automatizzato in capo al Concessionario	1.800				1.800	
	ISOLA ECOLOGICA	In capo al Concessionario	270			270	270	
	AREA RICERCA ONCOLOGIA	Solo INT (non utilizzata dal Besta)	6.760	6.760			6.760	
	AREA RICERCA NEUROLOGICA	Solo Besta (non utilizzata da INT)	5.970		5.970		5.970	
	AREA RICERCA COMUNE CDSR	Superficie di ricerca specifica per i singoli Istituti *	3.370	2.237	1.133		3.370	
	CONNETTIVO	Numero di posti letto fisici previsti	10.400	6.905	3.495		10.400	
	AREE A RUSTICO	Numero di posti letto fisici previsti	1.170	777	393		1.170	
	LUOGHI DI CULTO	Numero di posti letto fisici previsti	180	120	60		180	
	SPAZI COMMERCIALI (negozi, banca/posta, etc)	In capo al Concessionario	1.997			1.997	1.997	
	CENTRALE IMPIANTISTICA	In capo al Concessionario	5.500			5.500	5.500	
	LOCALI TECNOLOGICI	In capo al Concessionario	23.000			23.000	23.000	
	COPERTURA	Numero di posti letto fisici previsti	16.920	11.234	5.686		16.920	
	AREE ESTERNE PAVIMENTATE (piazza, etc)	Numero di posti letto fisici previsti	3.000	1.992	1.008		3.000	
	PARCHEGGIO INTERRATO	Numero di posti letto fisici previsti	24.000	15.934	8.066		24.000	
	VIABILITA' INTERNA	Numero di posti letto fisici previsti	12.000	7.967	4.033		12.000	
			207.150	116.020	56.403	34.727	207.150	
					172.423			