

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Risorse Strumentali

CENTRALE ACQUISTI

Allegato 10

CAPITOLATO NUTRIZIONALE

Via Ciro il Grande, 21 - 00144 Roma

tel. +390659054280 - fax +390659054240

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

1. DISPOSIZIONI GENERALI	3
1.1 IGIENE DELLA PRODUZIONE E DEGLI ALIMENTI	3
1.2 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE...	3
1.3 DIVISE E IGIENE DEL PERSONALE	3
2. TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA	4
2.1 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
2.1.1 Etichettatura e tracciabilità delle carni.....	5
2.1.2 Prodotti BIO, DOP, IGP, locali, equosolidali, dell'agricoltura sociale, provenienti da acquacoltura o pesca sostenibile e provenienti da terreni confiscati alle mafie	5
2.2 PREPARAZIONE DEI PASTI E DIVIETO DI RICICLO	6
2.3 PIATTI FISSI.....	7
2.4 TIPOLOGIE DI MENU'	8
2.5 MENU' DIETE LEGGERE.....	8
2.6 DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE ALIMENTARI	8
2.7. COMPOSIZIONE DEL MENÙ	9
2.8 ACCESSORI PER IL CONDIMENTO	10
2.9 BEVANDE.....	10
2.10 INFORMAZIONE AGLI UTENTI	10
2.11 GRAMMATURE	10
2.11.1 Primi piatti	11
2.11.2 Secondi piatti	11
3. BAR E CAFFETTERIA	14
3.1 GENERI ALIMENTARI SOMMINISTRATI.....	14
3.2 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	17
4 SERVIZI A RICHIESTA O AGGIUNTIVI.....	17
ALLEGATO 1	18
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	18
ALLEGATO 2	31
CALENDARIO E STAGIONALITÀ ORTOFRUTTA.....	31
ALLEGATO 3	33
CARICA MICROBIOLOGICA	33
1. Standard di riferimento per materie prime	33
2. Standard di riferimento per prodotti finiti.....	38
3. Standard di riferimento per tamponi ambientali	42
4. Standard di riferimento per acque potabili	42

1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 IGIENE DELLA PRODUZIONE E DEGLI ALIMENTI

Il Concessionario si impegna ad eseguire il Servizio di Ristorazione nel rispetto delle norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

A tal fine, entro 10 giorni lavorativi dalla stipulazione del contratto, pena l'applicazione di una penale, il Concessionario dovrà consegnare copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) alla Stazione Appaltante, redatto ai sensi della vigente normativa in materia.

Il Concessionario deve inoltre garantire che le derrate alimentari nonché le superfici e gli utensili utilizzati nella preparazione dei pasti, abbiano valori di carica microbiologica compatibili con i limiti stabiliti all'Allegato 3 "Carica microbiologica".

Con cadenza almeno trimestrale e con costi a proprio carico, il Concessionario provvederà ad effettuare analisi microbiologiche a campione per verificare il rispetto di tali parametri, nel rispetto di quanto indicato in sede di Offerta Tecnica.

Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Istituto e uno del Concessionario, questi verranno poi sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dal Concessionario e i relativi risultati saranno trasmessi all'Istituto.

1.2 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario deve prelevare giornalmente almeno gr 150 di ciascuna preparazione gastronomica preparata e riportarla in sacchetti sterili che devono essere conservati in frigorifero a temperatura tra 0° e 6°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere indicato il contenuto, la data e l'ora del prelievo.

La mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche, secondo le indicazioni precedentemente riportate, comporterà l'applicazione di una penale.

1.3 DIVISE E IGIENE DEL PERSONALE

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di Ristorazione indumenti di lavoro da indossare durante l'orario lavorativo. Tali divise dovranno essere esteticamente curate e in condizioni igieniche sempre perfette. Esse dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome del Concessionario e dovranno essere distinte sulla base delle mansioni svolte: preparazione dei pasti, loro distribuzione, lavori di pulizia, etc.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve osservare scrupolosamente le "buone norme di produzione" scaturite dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. In particolare, il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di

non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale impiegato nella somministrazione dei pasti della mensa dovrà indossare per tutto il periodo del servizio copricapo e guanti, oltre a camici perfettamente in ordine ed igienicamente impeccabili.

L'utilizzo di indumenti di lavoro non conformi rispetto a quanto previsto nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale.

2. TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA

2.1 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei cibi destinati al servizio di tavola calda e tavola fredda dovranno essere di ottima qualità. Esse dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente, nonché da quanto indicato all'Allegato 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

È inoltre fatto obbligo al Concessionario di:

- somministrare pesce fresco almeno due volte alla settimana;
- fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
- utilizzare, nella preparazione dei contorni, prodotti freschi di stagione. Qualora determinati prodotti non fossero disponibili per stagionalità, ovvero per quei prodotti di difficile lavorazione nell'ambito della ristorazione collettiva, sarà consentito l'uso di prodotti surgelati;
- ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
- somministrare, almeno due volte a settimana, dolci non preconfezionati (crostata, torta di mele, etc.);
- somministrare unicamente pane fresco.

Il mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale.

2.1.1 Etichettatura e tracciabilità delle carni

L'etichettatura delle carni dovrà essere conforme alle disposizioni di legge e dovrà inoltre riportare chiara indicazione di:

- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- sede dello stabilimento di macellazione;
- provenienza (nascita e allevamento) dell'animale.

Su richiesta dell'Istituto, il Concessionario dovrà inoltre fornire, entro e non oltre 24 ore, le necessarie informazioni e certificazioni relative alla data di macellazione, all'età di macellazione dell'animale, alla classe di conformazione ed ingrassamento dell'animale, nonché ogni ulteriore informazione e certificazione idonea a comprovare la qualità e le caratteristiche delle carni fornite.

2.1.2 Prodotti BIO, DOP, IGP, locali, equosolidali, dell'agricoltura sociale, provenienti da acquacoltura o pesca sostenibile e provenienti da terreni confiscati alle mafie

Al fine di favorire una dieta equilibrata ed uno stile alimentare volto alla tutela della salute degli utenti fruitori del servizio, si ritiene opportuna l'erogazione di generi alimentari che provengano da agricoltura biologica (BIO), da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), prodotti provenienti dai terreni confiscati alle mafie, prodotti provenienti da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, in coerenza con quanto offerto in sede di gara.

Pertanto si precisa che:

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- La quota di uova non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed

etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità".

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce* deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

2.2 PREPARAZIONE DEI PASTI E DIVIETO DI RICICLO

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, nei locali messi a disposizione dalla Direzione Generale. Non è consentito, salvo i casi di emergenza, somministrare pasti preparati fuori da tali sedi.

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

I pasti non distribuiti dovranno essere destinati ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, secondo quanto previsto dalla legge 25 giugno 2003 n. 155 ("*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale*") e successive modifiche; in tal senso l'Istituto potrà richiedere al Concessionario la prova documentale della cessione dei pasti a tali organizzazioni.

Qualora, per circostanze eccezionali, dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

Nella preparazione dei pasti è fatto inoltre obbligo di attenersi alle seguenti prescrizioni:

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente

precedenti il consumo;

- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- l'olio utilizzato per la preparazione dei pasti sarà esclusivamente olio extravergine d'oliva di origine italiana;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici ove l'olio di arachide o di girasole dovrà essere sostituito giornalmente ed ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

2.3 PIATTI FISSI

Il Concessionario è tenuto a fornire un pasto completo a tutti gli utenti che si presentino in mensa nell'orario di erogazione del servizio.

Le preparazioni gastronomiche proposte giornalmente dovranno essere conformi ai menù di cui all'articolo seguente, così come dettagliati nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara, nel presente articolo e in quelli che seguono, pena l'applicazione di una penale. Oltre a quanto previsto nell'Offerta Tecnica e negli articoli che seguono, nell'ambito dei menù saranno sempre disponibili:

- piatti freddi di affettati da comporre al momento (minimo 4 tipi, fra cui prosciutto crudo e cotto sempre, altre tipologie a rotazione);
- formaggi freschi e stagionati (minimo 4 tipi, fra cui mozzarella e ricotta sempre, altre tipologie a rotazione);
- tonno;
- "Insalatona" da comporre al momento.

Le "insalatone" saranno servite in apposite e capienti "boule" e potranno essere liberamente composte con i seguenti ingredienti: insalata verde di varia tipologia (romana, gentile, rucola, songino, radicchio, etc.), pomodori di varia tipologia, carote, mais, funghi, olive.

A tali prodotti, che dovranno risultare sempre disponibili, si aggiungeranno gli eventuali altri ingredienti offerti dal Concessionario in sede di gara.

Durante il periodo estivo (da giugno ad agosto), in particolare, il Concessionario potrà arricchire ulteriormente i prodotti di cui all'angolo insalate, alla luce di quanto eventualmente proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

2.4 TIPOLOGIE DI MENU'

Per quanto riguarda la somministrazione dei pasti, il Concessionario dovrà garantire l'erogazione delle seguenti **tipologie di menù** composte dal seguente numero di "pezzi":

- *Menù A - Pasto completo*: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dolce.

- *Menù B - Pasto ridotto:* secondo piatto, contorno, frutta o dolce.
- *Menù C - Pasto ridotto:* primo piatto, contorno, frutta o dolce.
- *Menù D - Menù griglia:* alimento fresco cotto al momento sulla griglia, contorno, frutta o dolce.
- *Menù E - Menù insalata:* insalatona, frutta o dolce.
- *Menù F - Menù pizza:* pizza, contorno e frutta.

Il pane e l'acqua minerale in bottiglia da 50 cl sono sempre inclusi in ogni tipologia di menù. Altre bevande analcoliche previste: aranciata, cola, chinotto e/o prodotti simili.

Il mancato rispetto della composizione dei menù, rispetto alle indicazioni sopra riportate e a quanto indicato in sede di Offerta Tecnica, comporterà l'applicazione di una penale.

2.5 MENU' DIETE LEGGERE

Oltre a quanto previsto nell'Offerta Tecnica e negli articoli precedenti, ogni giorno dovranno essere disponibili nell'ambito dei menù le seguenti pietanze, denominate "diete leggere":

- i primi piatti previsti dal menù giornaliero con condimento a parte;
- riso e pasta in bianco e al pomodoro;
- passato di verdure.

Saranno inoltre sempre a disposizione dell'utenza:

- riso e pasta integrale;
- carne o pesce alla griglia;
- almeno 4 diversi tipi di verdura cruda, grigliata, bollita o al vapore.

2.6 DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE ALIMENTARI

Il Concessionario fornirà pasti speciali ai dipendenti riconosciuti affetti da patologie che richiedono uno specifico regime alimentare (per esempio per i soggetti affetti da celiachia), attivando le conseguenti ed occorrenti misure organizzative.

La richiesta delle diete speciali deve essere supportata da certificazione medica che il dipendente interessato dovrà fornire al Coordinamento Generale Medico-Legale, il quale provvederà a segnalare dette necessità al Concessionario nel massimo rispetto della *privacy*.

2.7. COMPOSIZIONE DEL MENÙ

Il menù sarà differenziato a seconda delle stagioni: inverno, primavera, estate, autunno e sarà articolato su cinque settimane che si alterneranno sino alla fine della stagione di riferimento.

Nella predisposizione dei menù il Concessionario dovrà attenersi a quanto previsto nell'Allegato 2 al presente documento ed alle seguenti indicazioni di massima. Eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate.

Regole per la definizione dei primi piatti:

- nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 3 scelte, fra cui una minestra;
- le minestre dovranno essere diverse per ogni giorno della settimana e saranno disponibili con o senza pasta;

- due volte alla settimana sarà previsto risotto;
- una volta alla settimana saranno previsti gnocchi con condimenti da alternare;
- almeno due volte alla settimana sarà prevista pasta all'uovo o pasta speciale (tagliatelle, tortellini, ravioli, lasagne, etc.);
- nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente, oltre alla minestra, almeno un'opzione vegetariana;
- nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente, oltre alla minestra, almeno una portata "leggera", compatibile con diete a basso contenuto di colesterolo.

Regole per la definizione dei secondi piatti:

- nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 3 scelte, di cui due da distribuire alla linea e una al grill;
- nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente una portata di pesce e/o una vegetariana (ogni settimana andranno comunque garantite almeno tre portate vegetariane e almeno tre portate di pesce, di cui almeno due volte pesce fresco);
- nel menù giornaliero non dovranno mai essere presenti due portate di carne rossa;
- la carne rossa dovrà essere servita al massimo tre volte a settimana (di cui massimo due volte al grill);
- la carne bianca (pollo, tacchino, vitello, etc.) dovrà essere prevista almeno quattro volte a settimana;
- al grill sarà prevista carne ai ferri almeno due volte a settimana di cui: una volta bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone e una volta petto di pollo;
- nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente almeno una portata "leggera" (al grill o alla linea), compatibile con diete a basso contenuto di colesterolo.

Regole per la definizione dei contorni:

- nel menù giornaliero servito alla linea di distribuzione dovranno essere sempre presenti almeno 4 scelte.

2.8 ACCESSORI PER IL CONDIMENTO

Il Concessionario predisporrà dei punti "self-service" dove mettere a disposizione dell'utenza vari condimenti: olio extra vergine d'oliva, olio di mais, aceto tradizionale, aceto balsamico, maionese, senape, origano, paprica, sale, pepe nero, ketchup, etc. I limoni, tagliati a spicchi, potranno essere distribuiti nell'area "grill".

2.9 BEVANDE

Dovranno essere presenti:

- acqua minerale naturale;
- acqua minerale effervescente naturale;
- bevande gassate di almeno tre tipologie (es. aranciata, chinotto, cola);
- bevande naturali di almeno tre tipologie (es. thè freddo, bevande alla frutta).

Almeno 2 bevande dovranno essere prodotte con materie prime italiane di qualità.

Almeno 2 bevande dovranno essere prodotte con materie prime derivanti dal commercio equosolidale (garantite da un marchio di garanzia internazionale del commercio equosolidale).

2.10 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Concessionario si impegna ad esporre quotidianamente, nelle aree e nelle modalità convenute con la Direzione Generale, le seguenti informazioni:

- composizione del menù giornaliero, con indicazione di eventuali prodotti BIO, DOP, IGP utilizzati per preparare le singole portate;
- elenco delle materie prime utilizzate per singole preparazioni gastronomiche;
- apporto calorico di ogni singolo piatto;
- marche dei formaggi e dei salumi serviti.

Nei giorni in cui è previsto pesce fresco, questo deve essere espressamente indicato nel menù giornaliero.

Le preparazioni gastronomiche comprese nel menù "diete leggere" andranno poste in evidenza con uno specifico contrassegno, da riportare nel menù giornaliero.

2.11 GRAMMATURE

Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto all'eventuale scongelamento.

Il mancato rispetto delle grammature minime di seguito indicate, verificate su venti pesature della stessa preparazione, comporterà l'applicazione di una penale.

2.11.1 Primi piatti

Primi piatti asciutti: le porzioni saranno di minimo 80 g di pasta più il relativo condimento. Di seguito sono fornite, a titolo esemplificativo, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

PASTA AL RAGU Pasta di semola di grano duro: 80 g Reale di bovino adulto: 40 g Pomodori pelati: 45 g Cipolla, carota, sedano: 20 g Olio extravergine di oliva: 3 ml Parmigiano Reggiano: 5 g Sale: 0,5 g	PASTA ALL'AMATRICIANA Pasta di semola di grano duro: 80 g Guanciale: 30 g Cipolla: 30 g Pomodori pelati: 60 g Olio extravergine di oliva: 5 ml Peperoncino rosso in polvere: 1 g Sale: 0,5 g
--	--

Minestre: le porzioni saranno di minimo 60 g di pasta o riso più il relativo condimento. Di seguito sono fornite, a titolo esemplificativo, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

MINESTRA DI LENTICCHIE Pasta di semola di grano duro: 60 g Lenticchie secche: 40 g Cipolla: 10 g Olio extravergine di oliva: 5 ml Sale: 0,5 g	MINISTRONE CON PASTA Pasta di semola di grano duro: 60 g Verdure miste per minestrone: 80 g Patate: 50 g Olio extravergine di oliva: 5 ml Pomodori pelati: 10 g Parmigiano Reggiano: 5 g Sale: 0,5 g
---	--

Risotti: le porzioni saranno di minimo 80 g di riso più il relativo condimento. Di seguito sono

fornite, a titolo esemplificativo, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

RISOTTO ALLO ZAFFERANO Riso parboiled: 80 g Olio extravergine di oliva: 10 ml Parmigiano Reggiano: 5 g Cipolla: 2 g Brodo: 1 ml Zafferano: 0,01 g Burro: 5 g Sale: 0,5 g	RISOTTO COI FUNGHI Riso parboiled: 80 g Burro: 10 g Cipolla: 10 g Funghi Porcini secchi: 3 g Parmigiano Reggiano: 5 g Brodo: 1 ml Sale: 0,5 g
--	---

2.11.2 Secondi piatti

Carne o pesce alla piastra: le porzioni saranno di minimo 150 g.

Scamorza alla piastra: le porzioni saranno di minimo 100 g.

Affettati: le porzioni saranno di minimo 80 g.

Formaggi : le porzioni saranno di minimo 125 g per i formaggi molli (ad esempio mozzarella, ricotta, stracchino) e di minimo 100 g per i formaggi stagionati (ad esempio asiago, fontina)

Tonno: le porzioni saranno di minimo 100 g.

Insalatone: le porzioni saranno di minimo 300 g.

Secondi piatti di carne: le porzioni saranno di minimo 130 g di carne in caso di spezzatini, roast-beef, arrosti, polpettone, hamburger, scaloppine, etc., e di minimo 250 g di carne in caso di agnello, coniglio intero, pollo a busto, etc.

Di seguito sono fornite. **a titolo esemplificativo**, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

SCALOPPINE DI VITELLO AL VINO BIANCO	POLLO ALLA CACCIATORA
Fesa di vitello refrigerata: 130 g Vino bianco secco: 80 ml Farina bianca Tipo "00": 10 g Olio extra vergine di oliva: 10 ml	Pollo a busto refrigerato: 250 g Pomodori pelati: 20 g Carote: 10 g Sedano: 10 g Cipolla bianca: 10 g Funghi porcini freschi: 30 g Olio extra vergine di oliva: 10 ml Prezzemolo: 1 g Sale: 0.5 g

Secondi piatti di pesce: le porzioni saranno di minimo 130 g di pesce. Di seguito sono fornite. a titolo esemplificativo, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

PESCE ALLA MUGNAIA	FRITTURA DI CALAMARI
Filetti di pesce freschi o congelati: 130 g Acciughe salate: 3 g Farina bianca Tipo "00": 5 g Prezzemolo: 1 g Succo di limone: 5 ml Olio extravergine di oliva: 10 ml	Calamari anelli surgelati: 130 g Farina bianca Tipo "00": 10 g Olio di arachide: 10 ml Sale: 0.5 g

Secondi piatti vegetariani: le porzioni saranno di minimo 150 g. Di seguito sono fornite. **a titolo esemplificativo**, le grammature minime pro-capite di alcune preparazioni gastronomiche:

TORTA RUSTICA	FRITTATA CON VERDURE
Pastasfoglia surgelata: 100 g Spinaci surgelati: 85 g Ricotta fresca di vacca: 40 g Uova: 20 g Cipolla: 20 g Parmigiano Reggiano: 8 g	Uova: 90 g Patate: 15 g Carote: 15 g Cipolle: 10 g Piselli: 20 g Parmigiano Reggiano: 6 g
Olio extra vergine d'oliva: 10 ml Noce moscata: 1 g Sale: 0,5 g	Olio extra vergine d'oliva: 10 ml Sale: 0,5 g

Contorni: le porzioni saranno di minimo 150 g.

Menù Pizza: le porzioni saranno di minimo 180 g. Di seguito sono fornite, **a titolo**

esemplificativo, le grammature minime pro-capite di alcune pizze:

Pizza Margherita	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Olio extra vergine di oliva	10
Basilico	1
Sale	1
	Totale g 222

Pizza Vegetariana	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Melanzane	9
Zucchina	14
Peperoni	14
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
	Totale g 258

Pizza Prosciutto e Funghi	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Prosciutto cotto	25
Funghi Champignon	18
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
	Totale g 264

Pizza Marinara	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	14
Polipi*	11
Seppie pulite*	13
Vongole*	12
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1

Totale g 180

* prodotto surgelato

Pizza ai 4 formaggi	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Mozzarella	45
Gorgonzola	15
Taleggio	10
Grana	10
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
	Totale g 211

Pizza Napoletana	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Acciughe	15
Capperi	10
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
	Totale g 246

Pizza Diavola	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Salsiccia piccante	25
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
Peperoncino	1
	Totale g 242

Pizza al Prosciutto cotto	Peso alla distribuzione
Pasta per pizza	120
Passata di pomodoro	45
Mozzarella	45
Prosciutto cotto	30
Olio extra vergine di oliva	10
Sale	1
	Totale g 251

3. BAR E CAFFETTERIA

3.1 GENERI ALIMENTARI SOMMINISTRATI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (es. panini farciti, toast, pizzette, cornetti) ed ai pasti caldi e freddi offerti, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani.

Il Concessionario deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed ai visitatori, dei consueti prodotti da bar e pasticceria, garantendo almeno le seguenti tipologie di prodotti:

Rif.	Prodotto
CA	CAFFETTERIA
CA1	Caffè espresso
CA2	Caffè decaffeinato e caffè orzo
CA3	Cappuccino
CA4	Caffè-latte
CA5	Caffè freddo
CA6	Cioccolato in tazza
CA7	Tè ed infusi
CA8	Latte in bicchiere
CA9	Tè freddo
CA10	Correzioni panna (o latte)
PA	PASTICCERIA
PA1	Brioche e lieviti
PA2	Paste assortite normali
BI	BIBITE FRESCHE
BI1	Bevande gassate in bottiglia
BI2	Succhi di frutta in bottiglia
BI3	Acqua minerale bicchiere
BI4	Bibite/succhi di frutta in barattolo
BI5	Spremute di frutta
BI6	Sciroppi vari
GA	GASTRONOMIA
GA1	Panini assortiti
GA2	Toast
GA3	Tramezzini
GA4	Pizze
FR	FRULLATI
FR1	Frappé assortiti
FR2	Frullati di frutta
FR3	Spremute di agrumi
FR4	Yogurt bianco o alla frutta
FR5	Macedonie di frutta fresca (porzione)
GE	GELATERIA
GE1	Gelati confezionati
GE2	Granite, cremolati
GE3	Granite di caffè con panna
GE4	Cassate, torte, semifreddi (porzione)
AP	APERITIVI
AP1	Aperitivi analcolici nazionali
AP2	Aperitivi analcolici esteri
AL	ALTRO
AL1	Eventuali pasti caldi e freddi indicati in sede di Offerta Tecnica

Nell'ambito delle suddette tipologie dovranno essere presenti esclusivamente prodotti di ottima qualità.

Il servizio bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il Concessionario si impegna ad effettuare un servizio di panineria, fornendo panini di varia tipologia da farcire al momento con vari ingredienti a scelta dell'utenza.

È vietata la vendita presso i bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, rispetto a quelle riportate nella tabella di cui sopra e nell'Offerta Tecnica, fermo restando quanto previsto all'art. 10.1 del Capitolato Tecnico.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale.

Le miscele dovranno essere 100% arabica a tostatura media.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica.

È vietata la vendita di tabacchi.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati al bar nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l'applicazione di una penale.

Per le grammature di dettaglio dei prodotti indicati nel listino AssoBar, di cui all'Allegato C al Capitolato Tecnico, si rinvia alle indicazioni ivi contenute.

Per i prodotti non ricompresi nel Listino, dovranno essere rispettate le seguenti grammature minime:

Rif.	Prodotto	Quantità
FR4	Yogurt bianco o alla frutta	125 g
FR5	Macedonie di frutta fresca	porzione

Per le grammature dei gelati confezionati, si rinvia al listino del produttore.

Con riferimento agli altri eventuali pasti caldi e freddi indicati in sede di Offerta Tecnica si rinvia a quanto previsto all'art. 2.11 del presente Capitolato Nutrizionale, nonché agli allegati a quest'ultimo.

L'esecuzione del servizio in difformità rispetto a quanto previsto nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale.

3.2 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

È fatto divieto al Concessionario di servire le bevande in bicchieri o tazze a perdere, se non in casi eccezionali previa autorizzazione.

Tutti i prodotti non alimentari necessari per l'erogazione del servizio saranno forniti dal

Concessionario: posateria, bicchieri, tazzine, etc. I materiali che non risultino più idonei per usura, per rottura o per esaurimento saranno tempestivamente reintegrati dal Concessionario.

4 SERVIZI A RICHIESTA O AGGIUNTIVI

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Istituto potrà richiedere al Concessionario di erogare, presso i locali della Direzione Generale, i Servizi a Richiesta indicati nel Capitolato Tecnico, tra cui, in particolare servizi di buvette (ivi compreso l'allestimento di sale riunioni) e di *catering*.

A titolo esemplificativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per i suddetti servizi sono le seguenti:

Buffet lunch rafforzato (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali)

- Aperitivi analcolici
- *Finger food* di varia tipologia (tramezzini, pizzette, ecc.)
- Primi/secondi
- Pasticceria
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

Buffet lunch light (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali)

- *Finger food* di varia tipologia (tramezzini, pizzette, ecc.)
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

Coffee break (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali)

- Caffè
- Latte
- Thè
- Acqua minerale
- Succhi di frutta
- Pasticceria

Caffetteria (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali)

- Caffè
- Latte
- Thè
- Acqua minerale

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

Per l'erogazione dei servizi di buvette e *catering* interno non viene riconosciuto al Concessionario un

diritto di esclusiva. L'Istituto si riserva pertanto la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori. L'Istituto comunicherà con almeno 3 giorni di anticipo al Concessionario il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti.

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 5.5.1 e 5.5.2 del Capitolato Tecnico, per l'espletamento di tali servizi, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario per l'allestimento. Sarà compito del personale del Concessionario curare l'allestimento e provvedere alla pulizia dei locali al termine del servizio. Le modalità di allestimento e cura del servizio saranno quelle previste nel Capitolato Tecnico.

L'erogazione dei servizi a richiesta non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei Servizi di Tavola Calda e Fredda, Bar e Caffetteria. Il personale impiegato dal Concessionario per l'espletamento dei servizi a richiesta dovrà pertanto essere reclutato al di fuori dell'organico del personale previsto per i Servizi di Tavola Calda e Fredda, Bar e Caffetteria e dovrà risultare altamente qualificato.

In via eccezionale, ove dovesse rendersi necessario adibire ai servizi a richiesta uno o più operatori in servizio presso la mensa e i bar, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità.

ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

REQUISITI QUALITATIVI DI CARATTERE GENERALE

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM)
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto

- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti aN'impilamento e al facchinaggio
- Per i prodotti confezionati la vita residua alla consegna deve essere non inferiore al 60%

FARINA, PASTA, RISO, PANE

Tutti i prodotti devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le paste non devono presentare difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura, tagli, bottatura, bolle d'aria.

FARINA	La farina bianca sarà prodotta con grano tenero del tipo "00". La farina di mais per polenta sarà ottenuta per macinazione di mais di buona qualità. In nessun caso la farina deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. Essa verrà fornita in confezioni originali e sigillate da kg 1 e da kg 5.
PASTA DI SEMOLA	La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve essere idonea alla ristorazione collettiva. Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura nonché garantire assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.
PASTA ALL'UOVO SECCA	La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con almeno quattro uova intere (corrispondenti ad almeno 200 g) per ogni kg di semola.
GNOCCHI	<p>Gli gnocchi devono essere prodotti con patate (almeno 80%), farina di grano tenero tipo "0" o "00", sale ed acqua, devono avere consistenza soffice e non gommosa, non si devono disfare in cottura, devono essere esenti da odori e sapori anomali, da inaridimento e/o errate tecniche di conservazione, privi di corpi estranei e/o impurità.</p> <p>È esclusa la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.</p> <p><i>Confezioni:</i> Devono essere intatte, sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari inerenti "le paste".</p>
PASTA FRESCA E PASTA RIPIENA	<p>La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.</p> <p>Nelle paste ripiene la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.</p>
RISO	<p>Il riso dovrà possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parboiled • Integrale • Thaibonnet • Basmati

	<ul style="list-style-type: none"> • Venere • Semifino (varietà Lido, Rosa Marchetti, Romeo, Vialone nano) • Fine (varietà Ribe) • Superfino (varietà Arborio, Baldo, Carnaroli)
PANE	<p>Il pane fornito dovrà essere ottenuto dalla adeguata cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.</p> <p>Deve essere garantita una fornitura giornaliera, non è infatti ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane deve mostrare inoltre di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante; mollica morbida ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pane di tipo "0" e "00" a lievitazione naturale • Pane integrale a lievitazione naturale • Pane per celiaci • Pane senza sale a lievitazione naturale • Pane azzimo
PANE GRATTUGIATO	<p>Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco di normale panificazione, fette biscottate, crackers o prodotti simili. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Il pane grattugiato sarà fornito in confezioni chiuse per preservarlo da eventuali contaminazioni.</p>
CRACKERS	<p><i>Crackers non salati in superficie.</i> Normativa D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge.</p> <p>I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva e di mais.</p> <p>Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.</p> <p><i>Confezioni:</i> devono essere ben chiuse e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge, non presentare difetti e con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.</p>
GRISSINI	<p>I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione, a perfetta lievitazione e cottura. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di olio di oliva senza altri grassi vegetali aggiunti.</p>
PAN CARRE	<p>Il pan carrè deve essere conservato nelle confezioni originali sigillate,</p>

	oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate in giornata. Il pan carrè deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, al massimo con olio d'oliva.
FETTE BISCOTTATE	<p>Normativa D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> fette biscottate con farina bianca o integrale. <i>Ingredienti:</i> farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.</p> <p>Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati o meno, a parte l'olio di oliva.</p> <p>Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.</p> <p>Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/02/96 e successive modificazioni, ad eccezione degli agenti lievitanti.</p> <p>Non è ammesso la presenza di strutto.</p> <p><i>Confezioni:</i> devono presentarsi chiuse, sigillate e riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge.</p>
BRIOCHES	È vietato l'utilizzo e la somministrazione di prodotti riscaldati, rigenerati e surgelati.
BASI PER PIZZA	<p>Prodotta con farina di tipo "0", o "integrale" a lievitazione naturale, cotta in forno e atta ad essere alloggiata in teglie di acciaio inox perfettamente pulite.</p> <p><i>Ingredienti:</i> farina di grano tenero tipo "0", farina integrale, acqua, olio extravergine di oliva, lievito madre, sale marino.</p> <p>Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extravergine.</p> <p>Mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta.</p> <p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; • deve essere confezionata in contenitori di polistirolo e pellicola per alimenti, con etichettatura secondo la normativa vigente; <p>La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento</p>
BASE PIZZA AGLUTINATA	Per i pasti degli utenti affetti da morbo celiaco.

POMODORI	
POMODORI PELATI	<i>Requisiti qualitativi:</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; • deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; • privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti; • prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale. <p><i>Confezione:</i> dichiarazioni riportate come da normativa:</p> <p>a) denominazione e tipo di prodotto</p> <p>b) peso sgocciolato</p> <p>c) peso netto</p> <p>d) nome della ditta produttrice</p> <p>e) nome della ditta confezionatrice</p> <p>f) luogo di produzione</p> <p>g) ingredienti impiegati in ordine decrescente</p> <p>h) data di scadenza</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.</p>
CONCENTRATO DI POMODORO	<p><i>Requisiti qualitativi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti. <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • concentrato di pomodoro (R.S. >18%) • doppio concentrato di pomodoro (R.S. >28%) • triplo concentrato di pomodoro (R.S. >36%)
CONSERVA DI POMODORO	<p><i>Requisiti qualitativi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti. <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Passata di pomodoro: (R.S. 7-12%) • Polpa di pomodoro: a pezzi • Polpa di pomodoro, peso netto sgocciolato >70% (7°BX)
PREPARATI PER BRODO	
<p><i>Requisiti qualitativi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve presentare odore, colore e sapore anomali; • deve presentarsi in forma granulare o a cubetti. <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale, senza glutammato monosodico • Residuo secco a 100°C >80% ±3% • Cloruro sodico tot <35% ±3% • Azoto totale >5,8% ±3% • Sostanze insolubili tot. >1% ±3% • Ceneri <42% ±3% • Ammoniaca <1% ±3% 	

<ul style="list-style-type: none"> • con estratto di carne: può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti, se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%, senza glutammato monosodico • Residuo secco a 100°C >92% ±3% • Cloruro sodico tot <50% ±3% • Sostanze insolubili tot. >1% ±3% • Sostanze grasse <20% ±3% <p><i>Confezionamento:</i> deve garantire un'idonea protezione del prodotto.</p>
--

	SPEZIE E CONDIMENTI
OLIO DI OLIVA OLIO DI SEMI	<p>L'olio di oliva utilizzato sarà esclusivamente di qualità "extravergine" di origine italiana. Alla denominazione di olio extravergine di oliva potrà essere aggiunta la zona di provenienza. La fornitura verrà effettuata in confezioni originali e sigillate da l 1 o l 5.</p> <p>L'olio di semi sarà di mais esclusivamente per i condimenti a freddo e di arachide esclusivamente per la frittura. La fornitura verrà effettuata in confezioni originali e sigillate l 1 e da l 25.</p>
ACETO	<p>Verrà fornito aceto di vino rosso o bianco e aceto di frutta in confezioni originali e sigillate.</p> <p>L'aceto balsamico sarà esclusivamente aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e/o aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP, privo di coloranti artificiali. Le confezioni saranno originali con etichettatura ben visibile.</p>
SALE	<p>Sarà fornito sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Verrà fornito sale alimentare con iodio e sale iposodico.</p> <p><i>Confezionamento :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • sale grosso: confezioni da 1-5-10 Kg; • sale fino: confezioni da 1-5-10 Kg; • sale iodato: confezioni da 200 g e 1 Kg; • sale iposodico: confezioni da 100 e 200 g.
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI	<p>Verrà fornito zucchero semolato, zucchero di canna e zucchero vanigliato.</p> <p>I dolcificanti saranno delle seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • naturali: fruttosio • artificiali: aspartame
AROMI E SPEZIE, FRESCHE E SECCHHE	<p>Verranno fornite le seguenti tipologie, intere e in polvere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, etc.; • spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, curry, misto di spezie; • zafferano. <p>Aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, etc.</p>
SALSE	<p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • maionese: deve essere realizzata utilizzando olio di semi di

girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;

- senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese.

Confezionamento: - confezioni da 200 g o 1 Kg e bustine monoporzione da 15 g circa.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI	
LATTE	<p>Verrà fornito latte fresco pastorizzato o UHT in confezioni da l 1. <i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • latte fresco intero; • latte fresco parzialmente scremato; • latte fresco senza lattosio; • latte UHT intero; • latte UHT parzialmente scremato; • latte UHT senza lattosio. <p><i>Confezionamento:</i> tetrapak o bottiglia in vetro o PET.</p>
BURRO	<p>Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino a seguito di maturazione o zangolatura, con contenuto in materia grassa non inferiore all'82%. Dev'essere ottenuto in conformità alla L. n. 1526/56, successive modifiche e integrazioni.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> non dev'essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.</p> <p>Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sostanza grassa: non inferiore all'80%; • umidità: non superiore al 16%; • agente di conservazione consentito: nessuno • acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%; • numero di perossidi: inferiore a 1,5; • reazione di Kreiss: negativa; • grado rifrattometrico: 44^48; • pH: 4.5^6.0. <p><i>Confezioni:</i> dev'essere fornito in pezzature da 10, 250, 500 o 1000 grammi.</p>
YOGURT	<p>Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti e conservanti in confezioni originali e sigillate da gr 125.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • yogurt intero; • yogurt magro; • yogurt senza lattosio; • yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.
FORMAGGI	<i>Tipologie richieste:</i>

FRESCHI	<ul style="list-style-type: none"> • mozzarella di latte vaccino; • mozzarella di bufala; • mozzarella senza lattosio; • crescenza; • stracchino; • robiola; • burrata; • primo sale. <p><i>Confezionamento:</i> deve garantire un'idonea protezione al prodotto.</p> <p><i>Mozzarelle:</i> esclusivamente in porzioni da circa 125 gr, confezionate singolarmente o in vaschette multi porzione.</p>
FORMAGGI STAGIONATI	<p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • asiago; • fontina; • caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora e/o di capra; • provola; • caciocavallo; • scamorza; • formaggi di tipo svizzero (emmental, groviera, etc); • formaggi molli con crosta: taleggio, gorgonzola, quartirolo, tomini, italico, brie.
PARMIGIANO, GRANA E PECORINO	Sarà servito esclusivamente Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP.
RICOTTA FRESCA O RICOTTINE MONOPORZIONE	<p>Il prodotto verrà fornito in confezioni originali e sigillate. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, etc.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i> ricotta vaccina, ricotta di pecora ricotta di capra, ricotta mista.</p>

UOVA	
UOVA DI GALLINA IN GUSCIO	<p><i>Etichettatura e confezionamento:</i> devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti.</p> <p><i>Caratteristiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • devono essere di gallina da allevamenti a terra, categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di g 61 circa • devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito. <p>Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate o refrigerate.</p> <p>L'utilizzo di tali uova è per la preparazione di uovo sodo.</p>
UOVA	È previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche,

PASTORIZZATE

sgusciate e pastorizzate, in confezione originale e con etichettatura che soddisfi tutte le prescrizioni di legge.

In particolare il prodotto deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

PRODOTTI ITTICI	
PRODOTTI ITTICI FRESCHI	<p>Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia, Nord Europa, etc) e la nomenclatura commerciale.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <p>Pesci interi: trota, razza, nasello, merluzzo, platessa, sogliola sardine, sgombro, acciughe, cernia, ombrina, salmone, sarago, dentice, spigola. Non sono ammesse altre varietà.</p> <p>Pesci filetti/ tranci: branzino, orata, merluzzo, salmone, trota, trota salmonata, pesce spada, tonno, scorfano. Non sono ammesse altre varietà.</p> <p>Cefalopodi: piovra, polpo, seppie, calamari, moscardini.</p> <p>Crostacei: gamberi, gamberetti, etc.;</p> <p>Molluschi bivalvi: cozze, vongole veraci, etc.</p>
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -</p>

	<p>15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia, Nord Europa, etc) e la nomenclatura commerciale.</p> <p><i>Tipologie richieste (non sono ammesse altre varietà):</i></p> <p>Pesci interi eviscerati: coda di rospo, sogliola, branzino, trota, dentice, salmone.</p> <p>Pesci filetti: nasello, luccio perca, rombo, cernia, triglia, tonno, platessa, salmone, trota, merluzzo, persico.</p> <p>Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone, arzilla (razza).</p> <p>Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi.</p> <p>Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo, seppie.</p> <p>Molluschi bivalvi: cozze, vongole.</p>
TONNO IN SCATOLA	<p>Sarà composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • tonno sott'olio di oliva; • tonno al naturale.

	SALUMI
PROSCIUTTO CRUDO	<p>Il prosciutto crudo fornito dovrà essere prosciutto crudo disossato. Stagionatura minima di 12 mesi.</p> <p>Sarà servito esclusivamente Prosciutto DOP o IGP.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i></p> <p>Prosciutto di Parma DOP Prosciutto San Daniele DOP Prosciutto di Norcia IGP Prosciutto Toscano DOP</p>
PROSCIUTTO COTTO	<p>Sarà di alta qualità e senza polifosfati, lattosio, glucosio e conservanti aggiunti. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore. Il prodotto dovrà essere confezionato in idoneo materiale e dovrà essere munito di regolare etichettatura.</p>
SPECK	<p>Sarà servito esclusivamente Speck Alto Adige IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
MORTADELLA	<p>Sarà servita esclusivamente Mortadella di Bologna IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
BRESAOLA	<p>Sarà servita esclusivamente Bresaola della Valtellina IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
SALAMI STAGIONATI	<p>L'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro. L'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto. La maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.</p> <p><i>Tipologie richieste indicativamente:</i> salame Milano, Felino, soppressa veneta, ungherese, etc.</p>
COPPA O CAPOCOLLO	<p>Deve essere preparata in un solo pezzo a partire dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del suino. Deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. La stagionatura effettuata, non inferiore ai tre mesi, deve essere dichiarata.</p>
PANCETTA	<p>Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p> <p><i>Tipologie richieste:</i> pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata.</p>

ORTOFRUTTA	
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	Tutti i prodotti saranno appartenenti alla 1 ^a categoria. Saranno serviti preferibilmente prodotti di stagione. Insalate e pomodori saranno di varia tipologia (es. insalata romana, gentile, rucola, valeriana, radicchio, scarola).
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	<i>Tipologie richieste:</i> zucchine, carciofi, spinaci, asparagi, biette, cavolfiori, carote, fagiolini, fagioli, piselli, funghi, patate a spicchi o bastoncino (per frittura), misto legumi e ortaggi per minestrone.
FRUTTA FRESCA	Deve essere intera, di buona qualità, sana ed appartenere alla 1 ^a categoria. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione. Sarà servita esclusivamente frutta di stagione. <i>Tipologie richieste:</i> <ul style="list-style-type: none"> • agrumi: arance, clementine, limoni, mandarini, pompelmi. • altra frutta: anguria, albicocche, banane, cachi, ciliegie, fragole, kiwi, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine, uva.
LEGUMI E CEREALI SECCHI	<i>Tipologie richieste:</i> ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie piccole o grandi, piselli, misto legumi per zuppa o minestrone, orzo, farro. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
CARNI	

La carne deve essere tenera e poco grassa. Essa deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti CE. I tagli saranno forniti sottovuoto e saranno quelli necessari per la realizzazione di quanto previsto dal menù.

BOVINO ADULTO	Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a: Categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato). È fatto assoluto divieto di fornire carne di vacca. Classe di conformazione: U (ottima), R (buona) Classe di ingrassamento: 2 (scarso)
VITELLO E VITELLONE	Il vitello (0-8 mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a: Categoria V Classe di conformazione: R (buona) <ul style="list-style-type: none"> • classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante) Il vitellone (8-12 mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a: Categoria Z Classe di conformazione: R (buona) Classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante)
SUINO	La classe di carnosità della carne di suino deve rientrare nelle classi

	centrali della griglia EUROP (U, R, P). Salumi precotti di suino devono essere di puro suino, composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. <i>Tipologie richieste:</i> cotechino o zampone di Modena DOP.
CARNI AVICOLE (pollo, tacchino, etc)	Devono appartenere alla classe A

ALLEGATO 2**CALENDARIO E STAGIONALITÀ ORTOFRUTTA****VERDURA FRESCA**

VERDURA FRESCA	
Tutto l'anno	Aglio, bietole, carote, cicoria, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci
Gennaio	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca
Febbraio	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze
Marzo	Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze
Aprile	Asparagi, cavolfiori, carciofi, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine
Maggio	Asparagi, carciofi, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze
Giugno	Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine
Luglio	Barbabietole, cetrioli, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine
Agosto	Barbabietole, cetrioli, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca
Settembre	Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca
Ottobre	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca
Novembre	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca
Dicembre	Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, finocchi, porri, rape, zucca

FRUTTA FRESCA	
Gennaio	Arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Febbraio	Arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Marzo	Arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Aprile	Arance, banane, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Maggio	Banane, fragole, kiwi, limoni, mele, pere
Giugno	Albicocche, banane, ciliegie, fichi, fragole, limoni, mele, meloni, susine
Luglio	Albicocche, anguria, banane, ciliegie, fichi, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, susine
Agosto	Albicocche, anguria, banane, fichi, limoni, mele, meloni, pesche, prugne, susine, uva
Settembre	Banane, fichi, limoni, mele, pere, meloni, susine, pesche, prugne, uva
Ottobre	Arance, banane, limoni, mele, pere, pesche, susine, uva
Novembre	Arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, uva
Dicembre	Arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere

ALLEGATO 3

CARICA MICROBIOLOGICA

Gli standard di riferimento, intesi come valori che informano sulla qualità del processo nonché sulla salubrità dell'alimento, sono ricavati da:

- a) norme italiane e/o europee;
- b) fonti autorevoli (letteratura scientifica o linee guida di organizzazioni accreditate come International Commission on Microbiological Specifications for Foods, OMS, ISS, FSA) per le quali nell'elenco è presente l'asterisco "*".

1. Standard di riferimento per materie prime

Formaggi a pasta molle e dura/mozzarelle	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 900	< 1.000	Reg. CE 2073/2005
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	Reg. CE 2073/2005
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 90	< 100	Reg. CE 2073/2005
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	DPR 54/1997
Listeria Monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Formaggi grattugiati	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 900	< 1.000	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 90	< 1.000	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	DPR 54/1997
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Carne bovina e suina fettina o macinato - Carne avicola pezzom intero o fettina	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		

Carica microbica totale	ufc/g	< 500.000	< 4.500.000	< 5.000.000	Reg. CE 2073/2005
Escherichia coli	ufc/g	< 50	< 450	< 500	Reg. CE 2073/2005
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 90	< 100	Reg. CE 2073/2005
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*

Preparazioni a base di carne (hamburger, spiedini, polpette, ecc.)	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 500.000	< 4.500.000	< 5.000.000	*
Escherichia coli	ufc/g	< 500	< 4.500	< 5.000	Reg. CE 2073/2005
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Ovoprodotti	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 10.000	< 90.000	< 100.000	D. Lgs 65/1993
Enterococchi	ufc/g	< 10	< 90	< 100	Reg. CE 2073/2005
Stafilococco Aureus	ufc/g	Assente in 1 g		Assente in 1 g	D. Lgs 65/1993
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Prodotti ittici surgelati	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 5.000	< 45.000	< 50.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 900	< 1.000	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Prosciutto cotto	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 100.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 400	< 500	*

Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 40	< 50	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Prosciutto crudo	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 300.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Salumi / Wurstel	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 200.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 100	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Stafilococco Aureus	ufc/g	< 10	< 40	< 50	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Verdura cruda	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 10.000	< 100.000	< 1.000.000	*
Coliformi	ufc/g	< 100	< 4.000	< 5.000	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10	< 90	< 100	Reg. CE 2073/2005

Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Verdura gelo	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 9.000	< 10.000	*
Coliformi	ufc/g	< 500	< 4.500	< 5.000	*
Escherichia coli	ufc/g	< 100	< 900	< 1.000	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*

2. Standard di riferimento per prodotti finiti

Verdura cotta	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 100.000	*
Conformi totali	ufc/g	< 100	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria Monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	
Piatti gastronomici e piatti freddi (insalata russa, insalata di pasta e riso, insalata di pollo, ecc.)	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 100	< 9.000	< 10.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Contorni vari	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 100.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 90	< 50	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes		Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005

Primo piatto cotto e condito	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 9.000	< 10.000	*
Conformi totali	ufc/g	< 100	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 40	< 50	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005

Primo piatto cotto e scondito	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 100	< 1.000	< 5.000	*
Conformi totali	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10		< 10	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005
Salse varie / sughi	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 9.000	< 10.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 10	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 40	< 50	*
Salmonella		Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Carni cotte / Pesce	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 10.000	< 100.000	*
Coliformi totali	ufc/g	< 50	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 90	< 100	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*

Frittate	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/g	< 1.000	< 9.000	< 10.000	*
Conformi totali	ufc/g	< 50	< 400	< 500	*
Escherichia coli	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/g	< 10	< 40	< 50	*
Salmonella	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g		Assente in 25 g	*

3. Standard di riferimento per tamponi ambientali

Superfici di lavoro ed attrezzature sanificate	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
		BUONO	MIGLIORABILE		
Carica microbica totale	ufc/cm ²	< 10	< 90	< 100	*
Conformi totali	ufc/cm ²	< 10	< 45	< 50	*
Stafilococco coagulasi positiva	ufc/cm ²	< 10	< 90	< 100	*
Listeria Monocytogenes	ufc/cm ²	Assente		Assente	*
Salmonella	ufc/cm ²	Assente		Assente	*
Mani operatore	Unità di misura	Valori di riferimento		Valori tollerati	Riferimento normativo
Coliformi totali	ufc/g	< 10		< 10	*
Stafilococco Aureus	ufc/g	Assente		Assente	*
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente		Assente	*

4. Standard di riferimento per acque potabili

Acqua di rete	Unità di misura	Valori di riferimento	Valori tollerati	Riferimento normativo
Escherichia coli	ufc/ml		Assente in 100 ml	D. Lgs N. 31 del 02/02/2001
Enterococchi	ufc/ml		Assente in 100 ml	
Cadmio	Mg/i		5,0	
Cloruri	mg/l		250	
Ferro	Mg/i		200	
Ossidabilità	mg/l O ₂		5	
pH	unità di pH		6,5-9,5	
Conducibilità elettrica	MS/cm a 20°C		2.500	
Durezza totale	°F		15-50	
Nitrati	mg/l (come NO ₃ -)		50	
Nitriti	mg/l		0,50	

	(come NO ₂ -)			
Ammoniacca	mg/l (come NH ₄ ⁺)		0,50	
Acqua erogatore	Unità di misura	Valori di riferimento	Valori tollerati	Riferimento normativo
Escherichia coli	ufc/ml		Assente in 100 ml	D. Lgs N. 31 del 02/02/2001
Enterococchi	ufc/ml		Assente in 100 ml	