

Allegato 10 - LIMITI MICROBIOLOGICI

SCHEDA N. 1

TIPOLOGIA: PANE GRATTUGIATO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	10 ⁵ UFC / g	Marshall J. P. 1910 ² 86
COLIFORMI	10 ² UFC / g	Marshall J. P. 1986
LIEVITI E MUFFE	10 ³ UFC / g	Marshall J. P. 1986

SCHEDA N. 2

TIPOLOGIA: FARINA

PARAMETRI MERCEOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
FILTH TEST	< 50 insetti frammenti/50 g < 1 pelo di roditore/50 g	Norma FDA/USA

TIPOLOGIA: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA ALL'UOVO SECCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^4$ UFC / g $\leq 10^6$ UFC / g	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 10^3$ UFC / g	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: GNOCCHI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (pasta fresca confezionata)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC / g $\leq 10^6$ UFC / g	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 10^3$ UFC / g	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2
BACILLUS CEREUS	$\leq 10^4$ UFC / g	

TIPOLOGIA: BRESAOLA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	
TIPOLOGIA: SPECK			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MESOFILA MICROBICA PARASSITI NELLA PORZIONE SUPERFICIALE	M=1*10 ⁸ UFC / g Assente	UNI ISO4833:2003	

TIPOLOGIA: PROSCIUTTO COTTO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10 ⁴ /g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press Normativa francese	
ESCHERICHIA COLI	< 10 / g	Normativa francese	
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 /g	Normativa francese	
ANAEROBI RIDUTTORI	< 10 /g	Normativa francese	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: CARNI AVICUNICOLE (prelievo effettuato su massa muscolare)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁷ m = 10 ⁶	Gelosa 1 in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa 1 in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
ANAEROBI RIDUTTORI	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa 1 in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa 1 in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
SALMONELLA spp.	Assente in 10 g dal 1/1/2006 Assente in 25 g dal 1/1/2010	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE - CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁶ m = 10 ⁵	Tiecco -1997 ISS 1985	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ² m = 10	Tiecco -1997 ISS 1985	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ² m = 10	Tiecco -1997 ISS 1985	
ANAEROBI RIDUTTORI	< 5*10 ² /g		
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: BURRO				
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI	
COLIFORMI	M = 10 m = 0			
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 ² / g			
MUFFE	< 10 ² / g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2		
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	EN/ISO 6579		

TIPOLOGIA: CRESCENZA / MOZZARELLA / ROBIOLA / PRIMOSALE (formaggi freschi a pasta molle)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ³ m = 10 ²	
COLIFORMI (a 30°C)	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ³ m = 10 ²	
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Metodo europeo di screening del LCR per il latte
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: RICOTTA DI VACCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	<10/g		
STAFILOCOCCO AUREO	<100/g		
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Metodo europeo di screening del LCR per il latte	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: YOGURT CONFEZIONATO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
BATTERI LATTICI	> 10 ⁶ / g		
COLIFORMI	≤ 10 / ml		
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 / ml .		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		

TIPOLOGIA: PRODOTTI ITTICI CONGELATI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 ⁶ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI	< 10 ³ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI FECALI	< 10 ² UFC / g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 ² UFC / g	G.M.P.	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	EN /ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE SURGELATE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA TOTALE	10 ⁶ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
ESCHERICHIA COLI	10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: OVOPRODOTTI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	≤ 10 ⁵ / g		
ENTEROBATTERI	≤ 10 ² / g		
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 / g *		
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g o ml	EN/ISO 6579	

* limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

TIPOLOGIA: GELATO A BASE DI LATTE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE 32°C	M = 5 x 10 ⁵ m = 10 ⁵		
COLIFORMI TOTALI	M = 10 ² m = 10		
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ² m = 10		
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA:PESTO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MESOFILI SCHIZOMICETI	Inferiore a 10000 per le semiconsERVE, sterilità commerciale per le conserve		

TIPOLOGIA: SUPERFICI SANIFICATE A CONTATTO CON ALIMENTI (TAGLIERI, TRITACARNE, COLTELLI, AFFETTATRICI, MIXER, LAVAVERDURE, TEGLIE, PIANI DI LAVORO, CARRELLI SCALDAVIVANDE ETC)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	SIGNIFICATO-GIUDIZIO	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA (CB)	<5 n.germi in U.F.C./cm ² 5-25 n.germi in U.F.C./cm ² 25-10 ² n.germi in U.F.C./cm ² 10 ² -10 ⁴ n.germi in U.F.C./cm ² >10 ⁴ n.germi in U.F.C./cm ²	CB accettabile-sanificazione ottima CB accettabile-sanificazione-buona CB accettabile-sanificazione-sufficiente CB alta-sanificazione non adeguata CB non accettabile-sanificazione non accettabile	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
STAFILOCOCCO AUREO	Assente su superfici correttamente sanificate	\	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
SALMONELLA spp.	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
Listeria monocytogenes	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993

TIPOLOGIA: PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁶ m = 10 ⁵	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
COLIFORMI	M = 10 ³ m = 10 ²	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
E. COLI	M = 10 m = 0	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
B. CEREUS	M = 10 ³ m = 10 ²	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 ² m = 10	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
CLOSTRIDIUM PERFRINFENS	M = 10 ² m = 10	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998

SALMONELLA spp.	<p>Per carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 25 g dal 1/1/2010</p> <p>Per carne macinata e preparazioni a base di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 10 g</p>	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: MANIPOLATI MISTI CRUDI DA CUOCERE (PIETANZE, CONTORNI CON PIÙ INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
E. COLI	M = 5*10 ² m = 50	
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 ⁴ m = 10 ³	
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE LAVATE (da consumarsi crude)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA (a 30°C)	M = 5*10 ⁶ m = 5*10 ⁵	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ² m = 10	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

LEGENDA

M (UFC/ g) =valore limite
m (UFC/ g)= valore guida-

Allegato 11 - FORNITURE STOVIGLIAME E MATERIALE DI CONSUMO

L'I.A. deve fornire presso centri di cottura, cucine e refettori il materiale da consumo ed il materiale monouso: piatti, bicchieri, posate, brocche, pentole, coperchi, ciotoline (nei nidi), contenitori, tovagliette e tovaglioli monouso, rotoli di carta monouso di dimensioni adeguati ai porta-rotolo esistenti e/o di nuova fornitura, pellicola per alimenti (priva di ftalati), fogli di alluminio, carta da forno, sacchetti per alimenti, sacchetti sterili monouso per la campionatura quotidiana degli alimenti, guanti monouso idonei al contatto con alimenti, piatti e bicchieri monouso, carta igienica in rotoli piccoli e grandi, di dimensioni adeguate ai dosatori esistenti, dosatori per il sapone liquido e, dove non esistenti, porta-rotoli, dosatori per le salviette e relative salviette piegate, sacchi trasparenti per la raccolta dei rifiuti secchi di dimensione adeguata ai bidoni presenti, sacchi biodegradabili per la raccolta dei rifiuti umidi di dimensione adeguata ai bidoni e presenti tutto quanto necessario per la realizzazione del servizio di produzione e distribuzione.

In particolare:

Piatti

- Caratteristiche**
- Piani, fondi e frutta devono essere in melamina con un peso massimo ciascuno di
 - Piano 201 g.
 - Fondo 173 g
 - Frutta 125 g

Bicchieri

- Caratteristiche**
- devono essere in vetro infrangibile o in melamina, in funzione delle richieste dell'A.C.

Posate

- Caratteristiche**
- si richiedono cucchiari, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolari, in acciaio INOX

Brocche

- Caratteristiche**
- devono essere in policarbonato, munite di coperchio; capacità massima di 1000 ml

Tovagliette e tovaglioli monouso

- Caratteristiche**
- devono essere in carta riciclabile priva di materiale plastico

Piatti monouso

- Caratteristiche**
- devono essere piani e fondi dal peso di 14-16 g ciascuno

ALLEGATO 12
FORNITURE DETERSIVI E ALTRO MATERIALE PER LE STRUTTURE A GESTIONE DIRETTA

ATTREZZI E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'I.A. deve fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia delle cucine e dei refettori, nonché il materiale da consumo ed il materiale monouso e non necessario al servizio

1. Per attrezzature si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, secchi, palette raccogli spazzatura con manico, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, spugne di acciaio a maglie fine, medie e grossa, pagliette di acciaio a nido, retine in acciaio da 40 g, guanti in gomma e guanti monouso di lattice (misura 6.5 e 7.5), panni di carta, rotoli di carta monouso di dimensioni adeguati ai porta-rotolo esistenti e/o di nuova fornitura, sacchi trasparenti per la raccolta dei rifiuti di dimensione adeguata ai bidoni presenti, sacchi biodegradabili per la raccolta dei rifiuti umidi di dimensione adeguata ai bidoni presenti.

2. Devono essere forniti anche tutti i prodotti di seguito indicati, necessari per una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione:

DETERGENTE PER PAVIMENTI

- Caratteristiche**
- deve essere liquido
 - deve essere a bassa schiumosità
 - deve essere biodegradabile al 90%
 - non deve essere infiammabile
 - non deve causare disturbi per inalazione ed essere irritante per la pelle
- Imballaggio**
- deve essere in confezioni al massimo da 5 litri

DETERGENTE PER VETRI

- Caratteristiche**
- deve essere soluzione liquida pronta per l'uso
 - deve essere di rapida evaporazione
 - non deve essere schiumogeno
 - deve essere biodegradabile al 90%
 - non deve essere infiammabile
 - non deve causare disturbi agli occhi e per inalazione
 - non deve essere irritante per la pelle
- Imballaggio**
- deve essere fornito in confezioni con spruzzatore
 - le confezioni devono essere da 1 lt

DETERGENTE ABRASIVO PER SUPERFICI DURE (acciai, laminati, superfici smaltate, ecc.)

- Caratteristiche**
- deve essere liquido o cremoso
 - deve essere a bassa schiumosità
 - deve essere facilmente risciacquabile
 - deve essere biodegradabile al 90%
 - non deve essere infiammabile
 - non deve causare disturbi agli occhi e per inalazione
 - non deve essere irritante per la pelle
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5 lt

DETERGENTE DISINCROSTANTE (per lavastoviglie e superfici)

- Caratteristiche**
- deve essere liquido
 - deve avere pH acido
 - deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%
 - non deve causare disturbi agli occhi e per inalazione
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5 lt

DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI E PIASTRE DI COTTURA

- Caratteristiche**
- deve essere liquido o schiumoso
 - deve essere alcalino
 - deve essere di rapida azione sulle incrostazioni di grasso ed i residui carboniosi
- Imballaggio**
- la confezione deve essere dotato di cannula erogatrice con funzionamento tale da garantire la sicurezza dell'operatore

DETERGENTE PER LAVAGGIO A MANO DELLE STOVIGLIE

- Caratteristiche**
- deve essere liquido
 - deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità al 90%;
 - deve avere pH neutro
 - non deve contenere fosforo
 - deve essere facilmente risciacquabile
 - non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5 lt

DETERGENTE PER L'AMMOLLO DELLE STOVIGLIE

- Caratteristiche**
- deve essere liquido o in polvere da utilizzare prima del trattamento in lavastoviglie
 - deve essere facilmente solubile in acqua
 - deve avere biodegradabilità al 90%
 - deve essere facilmente risciacquabile
 - deve avere spiccata azione emolliente nei confronti dei residui amidacei e proteici
 - non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5 lt

DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE (la scelta del prodotto sarà anche determinata dalla durezza dell'acqua)

- Caratteristiche**
- il prodotto deve essere liquido
 - deve contenere fosfati entro i limiti di legge
 - deve avere degradabilità al 90%
 - non deve essere infiammabile
 - deve essere dosato con dosatore automatico
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5-6 lt

BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE

- Caratteristiche**
- deve essere liquido
 - deve contenere tensioattivi non ionici
 - non deve contenere fosforo
 - deve essere attivo a bassi dosaggi
 - non deve contenere coloranti
 - deve essere dosato con dosatore automatico
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5-6 lt

DETERGENTE DISINFETTANTE PER LA PULIZIA DI AMBIENTI E SUPERFICI A BASE DI SALI DI AMMONIO QUATERNARI

- Caratteristiche**
- deve essere liquido
 - deve avere biodegradabilità non inferiore al 90%
 - non deve contenere fosforo, profumi e sostanze coloranti
 - deve essere facilmente risciacquabile
 - deve contenere sostanze disinfettanti a base di sali di ammonio quaternari
 - deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
 - non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi
 - non deve essere irritante per la pelle
- Imballaggio**
- le confezioni devono essere al massimo da 5 lt

SAPONE IGIENIZZANTE PER LE MANI

- Caratteristiche**
- deve essere in forma liquido-viscosa, non profumata
 - deve contenere un principio attivo igienizzante
 - non deve essere aggressivo sulla pelle
 - deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
- Imballaggio**
- deve essere fornito in flaconi da circa 1 lt muniti di beccuccio dosatore

Candeggina, acido muriatico e ammoniaca devono essere forniti in confezioni da 1 lt.

Tutti i prodotti forniti devono essere specifici per l'uso nel settore alimentare.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici –i prodotti devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). In particolare l'impresa Appaltatrice dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio mensa :

- a) nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per tutta la durata del servizio
- b) per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto che ne attesti la conformità ai criteri ecologici sopra indicati.

I prodotti detergenti forniti dall'Impresa Aggiudicataria devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'Impresa Appaltatrice dovrà indicare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio mensa nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna a utilizzare per tutta la durata dell'appalto. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere consegnata prima dell'inizio del servizio mensa la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti devono essere forniti in contenitori originali recanti in etichetta i modi e le concentrazioni d'impiego e la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente

Per ciascun prodotto, la ditta appaltatrice deve fornire prima dell'inizio del servizio mensa:

a) la scheda tecnica riportante le seguenti informazioni:

- il nome della ditta produttrice;
- la composizione del prodotto;
- il campo di applicazione raccomandato, il dosaggio, i tempi di contatto e le modalità di utilizzo;
- le caratteristiche chimico - fisiche (stato fisico, aspetto, solubilità in acqua, pH, peso specifico, residuo fisso, colore, odore, biodegradabilità, ecc.);
- il tipo di confezione disponibile;
- per il sanificante la documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro;
- altre informazioni.

b) la scheda di sicurezza riportante le seguenti informazioni:

- l'identificazione del prodotto e della società;
- la composizione e le informazioni sugli ingredienti;
- le indicazioni di pericolo;
- le misure di primo soccorso ed antincendio;
- le modalità di manipolazione e stoccaggio;
- le misure di protezione individuale da utilizzare durante l'uso del prodotto;
- le proprietà chimico-fisiche (stato fisico, colore, odore, pH, densità, punto di fusione, punto di infiammabilità, solubilità, stabilità e reattività, ecc);
- le informazioni tossicologiche, ecologiche, sullo smaltimento;
- altre informazioni.

L'azienda appaltatrice deve:

installare su tutte le lavastoviglie in attività, dove non presenti, i dosatori per il detersivo ed il brillantante ed effettuare interventi di monitoraggio della funzionalità degli stessi con frequenza trimestrale;

dotare le cucine di miscelatori automatici per la corretta diluizione del prodotto sanificante fornito, se quelli attualmente presenti nelle cucine non dovessero risultare idonei.

3. L'I.A. deve fornire il materiale da consumo ed il materiale monouso: piatti, bicchieri, posate, brocche, pentole, coperchi, ciotoline (nei nidi), contenitori, tovagliette e tovaglioli monouso, pellicola per alimenti (priva di ftalati), fogli di alluminio, carta da forno, sacchetti per alimenti, sacchetti sterili monouso per la campionatura quotidiana degli alimenti, guanti monouso idonei al contatto con alimenti (misura 7.5), piatti e bicchieri monouso, carta igienica in rotoli piccoli e grandi, di dimensioni adeguate ai portacartaigienica esistenti, dosatori per il sapone liquido e, dove non esistenti e a necessità secondo le richieste dell'A.C., porta-rotoli per la cartamonouso, dosatori per le salviette e relative salviette piegate, prodotti insetticidi in forma di schiuma e/o gel e spray e tutto quanto necessario per la realizzazione del servizio di produzione e distribuzione.

In particolare:

Piatti

- Caratteristiche**
- Piani, fondi e frutta devono essere in melamina con un peso massimo ciascuno di
 - Piano 201 g.
 - Fondo 173 g
 - Frutta 125 g

Bicchieri

- Caratteristiche**
- devono essere in vetro infrangibile o in melamina, in funzione delle richieste dell'A.C.

Posate

- Caratteristiche**
- si richiedono cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolari, in acciaio INOX

Pentole

- Caratteristiche**
- si richiedono pentole in acciaio INOX. Non è ammesso il reintegro del materiale esistente o la sua sostituzione con pentole in alluminio

Brocche

- Caratteristiche**
- devono essere in policarbonato, munite di coperchio; capacità massima di 1000 ml

Tovagliette e tovaglioli monouso

- Caratteristiche**
- devono essere in carta riciclabile priva di materiale plastico

Piatti monouso

- Caratteristiche**
- devono essere piani e fondi dal peso di 14-16 g ciascuno