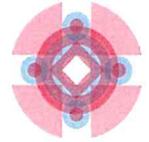




Comune di Bologna



Scuola  
è Bologna

**Bando di gara europeo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica  
per le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado,  
tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri di produzione pasti comunali.**

**Durata appalto: 5 anni.**

**1 settembre 2020 - 31 agosto 2025**

**Allegato B.4**

**Piano di analisi**

## Allegato B.4 Piano di Analisi

L'Appaltatore è tenuto a predisporre e realizzare annualmente un piano di analisi che rispetti almeno le seguenti quantità di campioni e tipologie di ricerche in riferimento ai siti produttivi, garantendo al contempo una coerente copertura temporale nell'arco dello svolgimento del servizio e delle preparazioni proposte, alternando in modo equilibrato frequenze dei prelievi, tipologie di materie prime, preparazioni e superfici, centri di produzione pasti interessati.

Numeri minimi di campioni per anno scolastico:

• Analisi su piatti pronti	n° campioni minimi	70
• Analisi su carne cruda	n° campioni minimi	50
• Analisi su prodotti di origine animale	n° campioni minimi	20
• Analisi su latte e derivati	n° campioni minimi	40
• Analisi su verdure lavate	n° campioni minimi	35
• Analisi su alimenti vari	n° campioni minimi	20
• Prelievo su acqua potabile	n° campioni minimi	9
• Superfici critiche campioni annuali	n° campioni minimi	100

Indicativamente andranno ricercati i seguenti parametri:

Per i **prodotti alimentari**:

- Conteggio dei microorganismi (CBT) a 30°C
- Escherichia Coli
- Stafilococchi coagulasi positivi
- Stafilococchi aureus e altre specie
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes (quantitativa/qualitativa)  
*In caso di positività dell'analisi qualitativa, deve essere effettuata anche l'analisi quantitativa.*  
*NB. Nei campioni di uova pastorizzate: da ricercare Enterobatteriacee e non E.coli e Listeria*
- Istamina (su almeno 10 campioni/anno di prodotti ittici)
- Corticosteroidi e inibenti (su almeno 10 campioni/anno di carni)
- Ricerca di OGM (su almeno 10 campioni/anno di prodotti vari)

Per **tamponi di superfici e/o attrezzature**:

- Conteggio dei microorganismi (CBT) a 30°C
- Listeria monocytogenes (quantitativa/qualitativa)
- Salmonella spp

Per l'**acqua potabile**:

- Conteggio dei microorganismi (CBT) a 22°C
- Conteggio dei microorganismi (CBT) a 37°C
- Escherichia Coli
- Enterococchi
- Pseudomonas Aeruginosa