



Cinisello Balsamo

Città di Cinisello Balsamo
Settore Opere pubbliche, Ambiente ed Energia
Centrale Unica d'Acquisto e Gare

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., attraverso Piattaforma Sintel (Sistema di Intermediazione telematica di Aria Lombardia s.p.a.) per l'affidamento servizio di cui in oggetto; l'aggiudicazione verrà effettuata con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del medesimo decreto.

OGGETTO: SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO – PERIODO 04/05/2022-03/09/2026 - CIG 90302741D9

RISPOSTA AI QUESITI DI INTERESSE GENERALE

QUESITO N. 2

Al fine di poter formulare un'analisi dei costi ed una corretta pianificazione per l'elaborazione coerente dell'offerta, si chiede di conoscere i parametri analitici come ad esempio E-Coli, Salmonella SPP, Coliformi totali ecc... da rilevare.

RISPOSTA:

Con riferimento al quesito avanzato si comunica che i parametri analitici delle analisi da effettuare sono i seguenti:

MICROBIOLOGIA

Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C
Conta batterica totale
Conta Coliformi totali
Conta Bacillus cereus
Conta Enterobatteriacee
Conta Clostridium perfringens
Ricerca Listeria monocytogenes
Conta Escherichia coli
Conta Enterobatteriacee

MICROBIOLOGIA SUPERFICI

Conta Coliformi totali

CHIMICO – FISICA

Cadmio
Mercurio

Pratica trattata da: Cenci Sara 02 66023.448 – Rizzi Guido 02,66023.221

Responsabile procedimento: Stefania Luci telefono 02 66023.411

P.E.C.: comune.cinisellobalsamo@pec.regione.lombardia.it Codice Fiscale 01971350150 – Partita I.V.A. 00727780967 via XXV aprile, 4 – 20092 Cinisello Balsamo (MI)



Cinisello Balsamo

Città di Cinisello Balsamo
Settore Opere pubbliche, Ambiente ed Energia
Centrale Unica d'Acquisto e Gare

Piombo
Calibrazione media riscontrata
Peso medio
Pezzatura del prodotto
Aspetto della buccia
Aspetto della polpa
Odore
Sapore
Alterazioni da fisiopatie
Alterazioni da crittogame
Alterazioni da parassiti animali
Alterazioni di natura diversa
pH
Ispezione del contenitore PRO.
Verifica conformità etichetta
Caratteristiche del prodotto
Colore
Odore
Sapore
Ricerca e riconoscimento alterazioni
Acidità del succo
R.S.R./Acidità del succo
Contenuto in succo
Residuo secco rifrattometrico

Distinti saluti.

IL RUP
Dott. Alessandro Belardinelli