ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria

LINEE GUIDA TARIFFARIE

2009

LINEE GUIDA TARIFFARIE

TITOLO I NORME GENERALI

Art. 1 Contenuto del tariffario, ambito e finalità, regime transitorio.
Le linee guida tariffarie sono costituite da una prima parte, di carattere normativo, e da una seconda parte, recante le tabelle che indicano i compensi, minimi e massimi, per le attività proprie dei tecnologi alimentari.

Le linee guida tariffarie e le relative tabelle allegate, che ne costituiscono parte integrante, svolgono la loro funzione limitatamente ai soggetti aderenti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Lombardia e Liguria ovunque essi operino e svolgano la loro attività, senza limiti territoriali, e indicano, a scopo puramente esemplificativo e non obbligatorio, le tariffe dei compensi costituenti minimi e massimi, i compensi e il rimborso delle spese spettanti al professionista iscritto all'Albo Regionale per le attività svolte nell'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, come prevista dalla Legge 18 gennaio 1994, n. 59 e dal D.P.R. 12 luglio 1999, n. 283.

I compensi per prestazioni non specificatamente contemplate nelle linee guida tariffarie, vengono stabiliti per analogia rispetto ad attività similari previste nel linee guida tariffarie stesse.

I compensi previsti nelle linee guida tariffarie, posto il loro carattere non obbligatorio, volontario ed esemplificativo, possono essere applicati anche per incarichi affidati e svolti prima dell'adozione dello stesso, nei limiti in cui il compenso non sia stato ancora interamente o parzialmente richiesto dal professionista al committente, così come per incarichi affidati prima dell'adozione delle linee guida tariffarie e non ancora completati.

Art. 2 Terminologia
Il Tecnologo Alimentare iscritto all'OTALL, ai fini delle presenti linee guida tariffarie, viene definito anche come "il professionista", ed il cliente, pubblico o privato, viene definito anche come "il committente".

TITOLO II COMPENSI, RIMBORSI DELLE SPESE E INDENNITA'
CAPO I - PARTE GENERALE

Art. 3 Classificazione dei compensi
I compensi, tenuto conto degli elementi inerenti la natura delle diverse prestazioni e le conseguenti modalità per la loro determinazione, possono essere classificati nei seguenti modi:
a) **compensi a vacazione:** per le prestazioni retribuite in ragione del tempo necessario all'esecuzione del lavoro;
b) **compensi a percentuale:** per le prestazioni retribuite in ragione del valore del lavoro;
c) **compensi a tabella:** per le prestazioni indicate nelle tabelle allegate, a ciascuna delle quali corrisponde un compenso compreso tra un minimo e un massimo;
d) **compensi a discrezione preconcordati:** per le prestazioni differenti da quelle suddette ed il cui compenso è determinato con accordo tra le parti.

Nel caso di compensi stabiliti in misura percentuale, se una prestazione viene retribuita con un tariffa inferiore a quella risultante dal calcolo a vacazione, la stessa può essere onorata a vacazione anziché a percentuale**.**

Art. 4 Diritti
Al professionista spetta un diritto per tutte le attività accessorie necessarie per l'espletamento dell'incarico o richieste dal committente che abbiano un'incidenza economica diretta o indiretta, quali, a titolo esemplificativo, le certificazioni rilasciate a richiesta, la stesura di corrispondenza epistolare e tecnica, i colloqui nello studio, le spese telefoniche per apparecchi fissi e mobili.

Per la corrispondenza e per i colloqui telefonici relativi all'incarico è dovuto al professionista un diritto, relativo ad ogni singola corrispondenza e ad ogni ora o frazione di ora di colloquio, non inferiore a € 20,00 e non superiore a € 100,00, secondo l'importanza della pratica.

Per ogni certificato rilasciato dal professionista a richiesta, è dovuto al professionista un diritto non inferiore a € 40,00 e non superiore a € 200,00, secondo l'importanza della pratica e fatto salvo quanto previsto nelle tabelle allegate per i certificati relativi alle prestazioni analitiche.

Art. 5 Rimborso delle spese
Indipendentemente dal criterio di valutazione degli onorari e salvo particolari accordi tra le parti, il committente deve rimborsare al professionista le seguenti spese:
a) spese di vitto e alloggio, con rimborso della spesa sostenuta riferita alla tariffa alberghiera di Ia categoria con l'aumento del 10 % per spese accessorie, per il tempo passato fuori residenza da lui o dal suo personale di aiuto;
b) spese di viaggio su mezzi pubblici (treno, aereo, traghetto, ecc.), con rimborso della spesa sostenuta riferita alla tariffa di 1a classe;
c) spese di viaggio stradale con automezzo proprio, oppure noleggiato allo scopo, con rimborso della spesa sostenuta riferita alle tariffe chilometriche di consolidato riferimento;
d) spese di pedaggio autostradale;
e) spese per il personale di aiuto o per qualsiasi altro sussidio e/o opera necessaria all'esecuzione del mandato fuori ufficio del professionista;
f) spese di bollo, registro, diritti di uffici pubblici o privati, spese postali, telegrafiche, telefoniche, e simili;
g) spese di scritturazione, traduzione, elaborazione grafica su disegni, progetti, brevetti e simili;
h) spese di laboratorio ove necessarie e documentate;
i) spese di cancelleria, di riproduzione disegni, manoscritti eccedenti la prima copia;
j) spese per diritti di autenticazione delle copie di relazioni, progetti, disegni, elaborati grafici.

Art. 6 Imposte, contributi e accessori
Gli importi indicati nelle linee guida tariffarie quale compenso per le prestazioni professionali, diritti e rimborsi delle spese si intendono sempre al netto delle imposte, degli accessori e dei contributi di legge, ove previsti.

Art. 7 Compensi da terzi
Il pagamento di quanto dovuto al professionista è posto per intero a carico del committente; nel caso in cui il professionista dovesse percepire compensi da terzi, in forza di convenzioni o accordi di qualsiasi genere, per lo svolgimento dell'attività professionale oggetto di incarico da parte del committente, l'importo ricevuto deve essere detratto dal compenso richiesto al committente.

Art. 8 Maggiorazioni dei compensi
Per le prestazioni che per natura dell'incarico, oppure per richiesta del committente, devono essere svolte con urgenza , il professionista può applicare una maggiorazione dei compensi previsti dalle linee guida tariffarie, compresa tra il 30% e il 50% del compenso, se l'incarico è stato espletato entro i termini stabiliti tra le parti o resi necessari dalla natura dell'incarico.

Per le prestazioni che per natura dell'incarico vengono svolte in condizioni disagiate sotto il profilo professionale, tecnico e logistico, ovvero per mancanza e/o carenza di riferimenti e/o di informazioni da parte del committente, il professionista può applicare una maggiorazione dei compensi previsti dalle linee guida tariffarie compresa tra il 30% e il 50% del compenso.

Per le prestazioni, quali a titolo esemplificativo stime o perizie, che debbono essere discusse in contraddittorio con i tecnici della controparte del committente, il professionista può applicare una maggiorazione dei compensi previsti dalle linee guida tariffarie compresa tra il 20% e il 40% del compenso.

Per le prestazioni che vengono svolte in lingua straniera, in forma scritta o orale, il professionista può applicare una maggiorazione dei compensi previsti dal linee guida tariffarie compresa tra il 20% e il 40% del compenso.

Per le copie addizionali richieste entro tre anni dalla prima stesura di manufatti, relazioni e documenti rilasciati dal professionista, deve essere riconosciuto il costo di riproduzione maggiorato del 20%.

Le eventuali varianti alla richiesta di prestazioni, se rese necessarie da fatti imprevedibili o se richieste dal committente, non danno luogo a maggiorazioni ma si tratta di attività ulteriore e deve essere retribuita in aggiunta alle competenze dell'incarico originario, secondo l'applicazione delle presenti linee guida tariffarie.

Nel caso in cui un elaborato o documento venga utilizzato anche per altri usi oltre a quelli per cui fu commissionato, o ne venga ripetuto l'uso dal committente, al professionista spetta per ogni nuova utilizzazione, un compenso aggiuntivo non inferiore al 25% e non superiore al 50% del compenso stabilito dalle linee guida tariffarie, secondo l'importanza della pratica.

Nel caso in cui un elaborato o documento, venga utilizzato come know-how da altro professionista o dal committente stesso, il professionista ha diritto ad un compenso non inferiore al 30% e non superiore al 50% del compenso stabilito dalle linee guida tariffarie per ogni utilizzazione.

Le maggiorazioni elencate nel presente articolo sono tra loro cumulabili.

Art. 9 Anticipi ed acconti sui compensi
Il professionista può chiedere al committente la corresponsione di un anticipo per le spese da sostenere per lo svolgimento dell'incarico.

Nel corso dello svolgimento dell'incarico il professionista può inoltre chiedere acconti fino all'80% del compenso spettante, secondo il presente prospetto di tariffa, per la parte di lavoro fino a quel momento eseguita.

Art. 10 Collegio dei professionisti incaricati
Nel caso in cui il committente affidi l'incarico a più professionisti riuniti in collegio, in forma stabile o temporanea per il lavoro specifico, salvo particolari accordi tra le parti, compete a ciascun professionista il compenso relativo all'opera prestata, calcolato sulla base delle linee guida tariffarie, nonché le indennità ed il rimborso delle spese.

Art. 11 Collaboratori ed aiuti
Il professionista, per la migliore esecuzione dei lavori affidati dal committente, fermo restando la responsabilità diretta per lo svolgimento dell'incarico e delle prestazioni, può avvalersi di collaboratori ed aiuti, fermo il disposto dell'art. 2232 del Codice Civile e previa comunicazione al committente.

L'attività svolta da collaboratori e aiuti è riferibile e attribuibile unicamente e direttamente al professionista anche ai fini del relativo compenso. La retribuzione dei collaboratori e aiuti è a carico del professionista.

Art. 12 Riduzioni dei compensi
Fermo il carattere volontario e non vincolante, né obbligatorio, delle presenti linee guida tariffarie, il professionista può applicare ai compensi minimi una riduzione fino al 15% del compenso stabilito nelle presenti linee guida tariffarie nel caso in cui eserciti la professione in un comune con meno di 100.000 (centomila) abitanti.

Il professionista può applicare ai compensi minimi una riduzione fino al 20% del compenso stabilito nelle presenti linee guida tariffarie nel caso in cui sia iscritto all'Ordine da meno di cinque anni.

Art. 13 Sospensione delle prestazioni. Revoca del mandato.
Nel caso in cui il committente sospenda le prestazioni in corso per cause non dipendenti dal professionista, l'incarico conferito a quest'ultimo non decade. Se il periodo di sospensione si protrae per oltre tre mesi, al professionista spetta, oltre al rimborso spese, il compenso relativo al lavoro svolto maggiorato del 25%, senza pregiudizio degli eventuali maggiori indennizzi e risarcimenti, e la corresponsione dei diritti.

Nel caso in cui la sospensione delle prestazioni in corso avvenga per cause dipendenti dal professionista o allo stesso imputabili, al professionista spetta solo il compenso relativo al lavoro svolto, i diritti ed il rimborso delle spese.

Nel caso in cui il committente revochi il mandato conferito al professionista, spetta a quest'ultimo il compenso relativo al lavoro svolto, i diritti e il rimborso delle spese.

Art. 14 Proprietà intellettuale
La proprietà intellettuale ovvero i diritti d'autore sui lavori eseguiti, oggetto della prestazione di cui è autore (progetti, disegni, fotografie, filmati, documenti d'opera), anche in caso di avvenuto pagamento del compenso e salvo eventuali accordi tra le parti, sono riservati al professionista, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente in materia.

Art. 15 Uso diverso dell'opera del professionista
Il committente non può avvalersi, tranne nei casi in cui sussistano accordi tra le parti, dell'opera e degli atti tecnici che la compongono, per uno scopo diverso da quello per cui furono commissionati al professionista.

CAPO II - ONORARI A VACAZIONE

Art. 16 Generalità
Sono liquidati a vacazione i compensi relativi alle prestazioni per le quali l'elemento prevalente è il tempo impiegato o che, per la loro natura, non è possibile compensare sulla base degli altri modi di cui all'art. 3.

Nella determinazione del compenso a vacazione, si considera ogni ora o frazione di ora, con importo unitario minimo per ogni ora o frazione di vacazione di € 80,00; per le vacazioni che comportano consultazioni scritte è possibile applicare un compenso di € 120,00.

In via esemplificativa, possono essere valutate a vacazione, le seguenti prestazioni:
a) lavori "a tavolino" quali pareri scritti relativi alle prestazioni eseguite, calcoli, disegni, formulazioni;
b) sopralluoghi tecnici, accertamenti, verifiche ispettive, rilievi di qualsiasi natura;
c) varianti richieste dal committente all'incarico conferito;
d) ricerche di mercato, valutazione di progetti e/o eventi dei concorrenti del committente;
e) accesso ad uffici, trattative con le autorità di vigilanza, pratiche relative ad accertamenti;
f) ricerche bibliografiche e legislative;
g) assistenza nella messa a punto di processi produttivi;
h) assistenza nelle funzioni di direzione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
i) assistenza per la messa a punto di un Sistema Qualità o di un disciplinare di prodotto o di servizio secondo una norma di riferimento oppure di tipo volontario;
j) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti compresi i prodotti biologici o derivanti da agricoltura biologica e da lotta integrata;
k) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
l) studio, progettazione, costruzione, sorveglianza e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;
m) assistenza nell'organizzazione commerciale, operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari, dei prodotti usati nella pulizia e disinfezione di ambienti, macchine e attrezzature per gli impianti alimentari;

n) statistica, ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;
o) ricerca e sviluppo di nuovi processi, prodotti e servizi nel settore alimentare;
p) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, stima, contabilità e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze nutrizionali dei consumatori;
q) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, stima, contabilità e collaudo di lavori inerenti alla pianificazione della produzione alimentare sotto il profilo territoriale;
r) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
s) studio, progettazione, direzione, sorveglianza e gestione, in collaborazione con altri professionisti, di programmi internazionali di sviluppo agro-alimentare in collaborazione con agenzie nazionali e internazionali;
t) attività connesse o dipendenti da studi e lavori di specifica e personale competenza del professionista;
u) attività anche in settori diversi da quello alimentare dove sia data prova di personale competenza del professionista;
v) sviluppo e messa a punto di formulazioni, ingredienti e metodologie attinenti la ricerca, la realizzazione e la conservazione dei prodotti alimentari e la loro applicazione tecnologica nei processi di produzione;
w) lavori in generale che non trovano altro elemento di valutazione che il tempo della prestazione.
y) prelievi di campioni di qualsiasi natura inerenti il settore alimentare;
z) rilievi di qualunque natura e studi preliminari relativi agli accertamenti di qualunque tipo necessari per la fase di elaborazione, analisi e valutazione;
aa) competenze per trattative con le autorità, le pratiche relative ad accertamento e a deposito, gli interventi a convegni e seminari formativi e simili;
bb) perizie e inventari il cui oggetto non superi il valore di € 5.000,00;
cc) funzioni peritali ed arbitrali;
dd) assistenza nell'esecuzione di indagini analitiche da parte degli organi di vigilanza.

Art. 17 Calcolo della parcella per vacazione
Gli onorari a vacazione si calcolano in base al tempo effettivamente impiegato e le eventuali maggiorazioni devono essere calcolate ai sensi del precedente articolo 8.

Art. 18 Consultazione verbale breve
Le consultazioni verbali o telefoniche brevi comportano un compenso minimo di € 50,00.

CAPO III - ONORARI A PERCENTUALE

Art. 19 Generalità
Sono liquidati a percentuale i compensi relativi alle prestazioni che, per la loro natura, possono essere retribuite, in modo predominante, in ragione del valore globale del lavoro, quali, in via esemplificativa:
a) assistenza nella messa a punto di processi produttivi;
b) assistenza, studio, sviluppo, messa a punto, sorveglianza e collaudo di nuove metodiche di prova inerenti matrici agro-alimentari;

c) assistenza nelle funzioni di direzione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
d) sviluppo e messa a punto di formulazioni, ingredienti e metodologie attinenti la ricerca, la realizzazione e la conservazione dei prodotti alimentari e la loro applicazione tecnologica nei processi di produzione;
e) assistenza per la messa a punto di un Sistema Qualità o di un disciplinare di prodotto o di servizio secondo una norma di riferimento oppure di tipo volontario;
f) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti compresi i prodotti biologici o derivanti da agricoltura biologica e da lotta integrata;
g) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
h) studio, progettazione, costruzione, sorveglianza e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;
i) assistenza nell'organizzazione commerciale, operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari, dei prodotti usati nella pulizia e disinfezione di ambienti, macchine e attrezzature per gli impianti alimentari;
j) statistica, ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;
k) ricerca e sviluppo di nuovi processi, prodotti e servizi nel settore alimentare;
l) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, stima, contabilità e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze nutrizionali dei consumatori;
m) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, stima, contabilità e collaudo di lavori inerenti alla pianificazione della produzione alimentare sotto il profilo territoriale;
n) studio, progettazione, direzione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva di ordine Pubblico e Privato (scolastica, sanitaria, socio-assistenziale, aziendale) e qualsivoglia tipo di servizio di ristorazione, catering e banqueting;
o) studio, progettazione, direzione, sorveglianza e gestione, in collaborazione con altri professionisti, di programmi internazionali di sviluppo agro-alimentare in collaborazione con agenzie nazionali e internazionali;
p) attività connesse o dipendenti da studi e lavori di specifica e personale competenza del professionista;
q) attività anche in settori diversi da quello alimentare dove sia data prova di personale competenza del professionista;
r) studio e progettazione degli standard (merceologici, economici, igienico-sanitari, legislativi e nutrizionali) inerenti la predisposizione di capitolati di acquisto di prodotti e servizi per il settore alimentare;
s) lavori in generale che non trovano altro elemento di valutazione che il valore della prestazione;
t) le perizie estimative;
u) i pareri;
v) le consulenze;
w) gli inventari.

Art. 20 Calcolo della parcella a percentuale

I compensi a percentuale comprendono tutto quanto è dovuto al professionista per l'incarico conferito, per i diritti e per le spese sostenute, restando a suo carico le spese di laboratorio, i disegni, i progetti, le spese di cancelleria strettamente necessarie allo svolgimento dell'incarico, con la sola esclusione di ricerche specifiche che richiedono strumenti e reattivi particolari oppure particolari competenze.

I compensi a percentuale spettanti al professionista sono calcolati secondo le tabelle 1, 2 e 3 di seguito riportate.

Tabella 1: ***percentuale minima e massima per l'esecuzione dell'opera***

(utilizzare la formula per ottenere la percentuale da applicare)

Importo dell'opera	% Minima	% Massima
Fino a 100.000,00 €	**= (costo opera/1000 –280) / -20**	**= (costo opera/1000 –320) / -20**
Oltre 100.001,00 fino a 1.000.000,00 €	**= (costo opera/1000 –1540) / -180**	**= (costo opera/1000 –1900) / -180**
Oltre 1.000.001,00 fino a 3.000.000,00 €	**= (costo opera/1000 –4750) / -1250**	**= (costo opera/1000 –7250) / -1250**
Oltre 3.000.001,00 €	**1,20**	**2,90**

L'aliquota si applica sul valore globale dell'opera e non per scaglioni. Se la prestazione investe più di un'opera, gli onorari spettanti al professionista vengono determinati separatamente per ogni attività.

Tabella 2: ***percentuale per il collaudo***

Importo dell'opera	Percentuale sul totale dell'importo dell'opera
Oltre 3.000,00 fino a 150.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 336.2) / - 98**
Oltre 150.001,00 fino a 500.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 888.88) / - 388.88**
Oltre 501.000,00 €	**1,00**

Tabella 3*: percentuale per la stima della perizia*

Importo stimato	Impianti di produzione, depurazione, alimenti e macchinari
Oltre 3.000,00 fino a 30.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 84)** **- 9**
Oltre 30.001,00 fino a 120.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 390)** **- 60**
Oltre 120.001,00 fino a 300.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 660)** **- 120**
Oltre 300.001,00 fino a 1.800.000,00 €	**= (costo opera/1000 – 3300)** **- 1000**
Oltre € 1.800.000,00	**1,50**

Agli effetti della determinazione dei compensi a percentuale per le prestazioni indicate dall'art. 19 lettera h), vengono considerate come riferimento per il calcolo del valore, le seguenti esecuzioni di tipologie di impianti:
a) lavorazione, trasformazione, conservazione, confezionamento degli alimenti;
b) condizionamento, conservazione e movimentazione logistica degli alimenti e dei prodotti biologici o a lotta integrata;
c) locali pertinenti la ristorazione per mense pubbliche e private di qualsivoglia tipo;
d) locali pertinenti la ristorazione per alberghi, ristoranti, agriturismi, pubblici esercizi di vendita e somministrazione degli alimenti;
e) depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti delle industrie alimentari;
f) impianti pilota relativi agli impianti suddetti, completi e/o singole macchine ed apparecchi;
g) laboratori per l'analisi sensoriale, microbiologica e chimico-fisica degli alimenti.

Agli effetti della determinazione dei compensi a percentuale per le prestazioni indicate dall'art. 19, lettera v), vengono considerate, come riferimento per il calcolo del valore, le seguenti attività di consulenza:
a) sviluppo del Manuale e del Piano di Autocontrollo Igienico secondo il Sistema HACCP ed altri Sistemi riconosciuti;
b) sviluppo dei Sistemi di Gestione della Qualità secondo gli standard internazionali e nazionali;
c) sviluppo di disciplinari tecnici ai fini della certificazione di prodotto, servizio;
d) sviluppo dei Sistemi di Certificazione secondo gli standard di consorzi privati;
e) sviluppo dei Sistemi di Rintracciabilità di filiera secondo gli standard nazionali e internazionali;
f) sviluppo di ogni altro Sistema di certificazione riconosciuto a livello UE .

L'onorario spettante al professionista che presta opera di consulenza presso una struttura produttiva o di servizio pubblico o privato per le attività di cui all'art. 28, può essere calcolato in base alle seguenti percentuali:

Tabella 4: ***onorari a percentuale per consulenza***

Valore della produzione e/o dell'appalto **(se trattasi di Enti pubblici)**	**Onorari percentuali**
Fino a 50.000,00 €	**8,00**
Oltre 50.001,00 fino a 500.000,00 €	**= 1,1 - (costo opera/1000)** **500**
Oltre 500.001,00 fino a 5.000.000,00 €	**= 0,11 - (costo opera/1000)** **50000**
Oltre 5.000.000,00 €	**0,01**

Agli effetti della determinazione dei compensi a percentuale per le prestazioni indicate dall'art. 19, lettera "t", vengono considerate, come riferimento per il calcolo del valore, le seguenti attività di perizia:
a) perizie sommarie, basate su elementi di valutazione globale, esposte in brevi elaborati riassuntivi;
b) perizie sintetiche, basate su elementi risultanti dai principali fattori che determinano l'opera ed il valore, corredate da una relazione sintetica dei risultati;
c) perizie analitiche, basate su valutazioni particolareggiate di ogni singolo elemento costitutivo, con descrizione del suo valore, stato, potenzialità ed altro.
I compensi per l'effettuazione di perizie sintetiche sono calcolati sulla base della tabella 3. I compensi per l'effettuazione di perizie sommarie sono calcolati sulla base della tabella 3, con aliquote dimezzate. I compensi per l'effettuazione di perizie analitiche sono calcolati sulla base della tabella 3, con aliquote raddoppiate. Per importi di stima inferiore a € 1.500,00 gli onorari vengono stabiliti a discrezione.

Art. 21 Calcolo dell'aliquota
L'aliquota si applica sul valore globale dell'opera e non per scaglioni. Se la prestazione investe più di un'opera, gli onorari spettanti al professionista vengono determinati separatamente per ogni attività.

Art. 22 Collaudo di opere progettate da altri
Se il professionista viene incaricato del collaudo di opere progettate e/o dirette da altri, si applicano le aliquote indicate nella tabella specifica.

Art. 23 Collaudo di opere per le quali il professionista ha seguito l'esecuzione dell'appalto
Nel caso in cui il committente nomini il collaudatore sin dall'inizio del lavoro, con l'obbligo di eseguire visite periodiche durante lo svolgimento dei lavori, il compenso percentuale di cui alla tabella specifica viene maggiorato del 15%.

Art. 24 Collaudo come arbitro o arbitratore
Se il collaudatore, per patto espresso, interviene come arbitro, arbitratore e/o amichevole compositore delle controversie insorte in seguito al collaudo tra l'appaltatore ed il committente, il compenso percentuale di cui alla specifica tabella viene maggiorato del 50%.

Art. 25 Compensi per le consulenze saltuarie
I compensi per le consulenze saltuarie vengono calcolati a norma delle tariffe relative alle prestazioni stesse, ovvero per le giornate di lavoro secondo le tariffe di seguito riportate.

Tabella 5: ***tariffe giornaliere***

Prestazione	Minimo in Euro	Massimo in Euro
Occasionale giornaliera	350,00/giorno	700,00/ giorno
Occasionale fino ad un max di n° 4 giornate*	250,00/giorno	650,00/giorno
Rilascio documenti, relazioni, pareri, ecc…	50,00	300,00

* ogni altra consulenza di giorni superiori ricade fra le attività dell'Art 31.

CAPO IV - ONORARI A TABELLA

Art. 26 Generalità
Gli onorari a tabella si riferiscono alle operazioni (o all'assistenza alle stesse nel caso in cui il tecnologo alimentare rivesta il ruolo di perito di parte in una consulenza/perizia collegiale) relative ad analisi chimiche, fisiche, microbiologiche, sensoriali e di misura, finalizzate alla valutazione dei prodotti alimentari, nonchè all'accertamento ed al controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione, alla trasformazione di prodotti alimentari ed alle loro caratteristiche igienico - sanitarie;
Gli onorari a tabella sono altresì utilizzabili per l'esecuzione delle summenzionate operazioni, qualora queste siano svolte nell'espletamento di consulenze tecniche di parte in un contenzioso.

Art. 27 Compensi e applicazione analogica
Il compenso a tabella è stabilito in base alla tabella n. 6 Allegata

Per analisi contemporanee di almeno cinque campioni dello stesso tipo, per analisi con più metodi di prova oppure per analisi di carattere routinario può essere praticata una riduzione non superiore al 10 per cento dell'ammontare complessivo del compenso.

Per le voci mancanti o incomplete nella tabella 6, è possibile fare riferimento a quelle analoghe e, nei casi in cui non sia possibile determinare il compenso per analogia, si fa ricorso al compenso a percentuale.

CAPO V - COMPENSI A DISCREZIONE PRECONCORDATI

Art. 28 Premessa
Il professionista e il committente possono concordare i compensi relativi ad incarichi per la cui esecuzione sono necessari pareri e valutazioni tecnico-scientifiche che esigono una competenza ed esperienza professionale di carattere straordinario.

Art. 29 Determinazione dei compensi
Per la determinazione dei compensi preconcordati, si deve tenere conto dei seguenti aspetti:
a) dell'importanza dell'incarico, della natura, della difficoltà e delicatezza di esso;
b) della complessità del lavoro commesso e della particolare competenza specifica da esso richiesta;
d) della particolare responsabilità civile, tecnica e contrattuale/professionale assunta dal professionista anche nei confronti di terzi.

Art. 30 Avviamento di impianti
I compensi per l'avviamento di impianti vengono determinati a discrezione e preconcordati.

CAPO VI - LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI

Art. 31 Competenze del Consiglio dell'Ordine Regionale
Il Consiglio dell'Ordine Regionale è competente ad esprimere pareri sulla applicazione del presente tariffario, anche su richiesta del committente.

Gli stessi, ai sensi dell'art. 13, comma 1, lettera f), della legge istitutiva provvedono, su richiesta, alla liquidazione dei compensi in via amministrativa.

Art. 32 Liquidazione del compenso
Il professionista e il committente possono chiedere al Consiglio dell'Ordine Regionale la liquidazione dei compensi .

In tal caso dovranno essere presentati tutti i documenti comprovanti il lavoro, nonché i documenti, le prove e le testimonianze che il Consiglio dell'Ordine riterrà opportuni, onde poter emettere giudizio in proposito.

Il Presidente dell'Ordine Regionale comunica il risultato della liquidazione del compenso al professionista o al committente che hanno richiesto la liquidazione.

Per ogni liquidazione specifica richiesta dal professionista è dovuto all'Ordine Regionale, oltre le eventuali spese, un contributo del 2% sul compenso liquidato, con un importo minimo fisso di € 100,00.

Per ogni liquidazione specifica richiesta dal committente è dovuto all'Ordine Regionale, oltre le eventuali spese, un contributo del 3% sul compenso liquidato, con un importo minimo fisso di € 150,00.

Art. 33 Contenuto della richiesta di revisione e liquidazione della parcella
La richiesta di liquidazione delle parcelle deve essere indirizzata al Consiglio dell'Ordine Regionale e deve contenere le seguenti informazioni:
a) le specifiche da liquidare in doppio originale;
b) i documenti, le prove, le testimonianze e quanto possa risultare utile per la valutazione delle prestazioni erogate;
c) i chiarimenti atti a spiegare la determinazione dei compensi e dei rimborsi spese.

Il Consiglio dell'Ordine Regionale nomina una commissione composta da tre iscritti, anche facenti parte del Consiglio stesso, per esaminare ed esprimere un parere sulla congruità della parcella.

I tre membri nominati percepiranno per tale prestazione il 50% del contributo per la liquidazione del compenso come indicato all'art. 32.

TABELLA 6

Prezzi indicativi (IVA esclusa) **delle determinazioni**

Chimico-Fisiche e Microbiologiche su Matrici Alimentari

1. Acque potabili (D.Lgs. 31/2001)

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Alluminio	24,96
Ammoniaca	12,23
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Antimonio	24,96
Arsenico	24,96
Cadmio	24,96
Cianuri	15,36
Cloro residuo libero	10,31
Cloruri	18,36
Colore	6,43
Conducibilità	9,68
Cromo totale	24,96
Ferro	24,96

Fluoruri	18,36
Idrocarbuti Policiclici Aromatici	187,20
Manganese	24,96
Mercurio	24,96
Nichel	24,96
Nitrati	18,36
Nitriti	18,36
Odore	16,12
Ossidabilità	30,98
pH	10,18
Piombo	24,96
Rame	24,96
Sapore	16,12
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Solfati	18,36
Solventi Organici Alogenati	106,08
Solventi Organici Aromatici	106,08
Torbidità	9,30

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi fecali	16,02
Coliformi totali	16,02
Conteggio delle colonie su agar a 36°c e 22°C	14,35
Escherichia coli	16,19
Pseudomonas aeruginosa	26,09

2. Acque minerali, gassate e bibite analcoliche

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità	21,70
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Alcalinità	21,70
Alluminio	24,96
Ammoniaca	12,23
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Arsenico	24,96
Aspartame	77,47
Bario	24,96
Cadmio	24,96
Caffeina	77,47
Carbonati e/o bicarbonati	27,89
Cianuri	15,36
Ciclammati	77,47
Cloruri	18,36
Colore	9,30
Conducibilità	9,68
Cromo VI	27,89
Esteri dell'acido p-idrossibenzoico	77,47
Fenoli	35,94
Ferro	24,96
Fosfati	18,36
Fosforo totale	69,46
Idrocarburi Policiclici Aromatici	187,20
K-acesulfame	77,47
Mercurio	24,96
Nitrati	18,36

Nitriti	18,36
Odore	16,86
Ossidabilità (Kubel)	30,98
pH	10,18
Piombo	24,96
Potassio	24,96
Saccarina	77,47
Sapore	16,86
Silice	14,10
Sodio	24,96
Solfati	18,36
Solfuri	14,70
Solidi Totali Disciolti	15,36
Solventi Organici Alogenati	106,08
Sostanze oleose	96,10
Tensioattivi Anionici	17,33
Tensioattivi Cationici	31,03
Tensioattivi Non Ionici	52,68

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Aeromonas hidrophyla (acque)	23,00
Clostridi solfito riduttori	21,29
Coliformi fecali	16,02
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Conteggio delle colonie su agar a 36°c e 22°C	14,35
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Legionella	62,40
Muffe e lieviti	15,91
Pseudomonas aeruginosa	26,09
Staphylococcus aureus	22,00
Stafilococchi coagulasi positivi	22,00

3. Alimenti conservati in recipienti

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità totale	30,98
Acidità volatile	34,09
Acido ascorbico	77,47
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Alcalinità delle ceneri	46,48
Alluminio	24,96
Arsenico	24,96
Aspartame	77,47
Azoto basico volatile	61,98
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Ceneri	21,70
Ceneri esenti da cloruro di sodio	31,00
Ciclammati	77,47
Cobalto	24,96
Cromo	24,96
Esteri dell'acido p-idrossibenzoico	77,47
Ferro	24,96
Formaldeide	74,36
Glassatura	12,59
Istamina	106,08
K-acesulfame	77,47
Magnesio	24,96
Mercurio	24,96
Migrazione globale	100,00
Nichel	24,96
Numero di formolo	37,19
Numero di perossidi	34,09
pH	10,18

Piombo	24,96
Potassio	24,96
Rame	24,96
Residuo secco rifrattometrico	12,40
Saccarina	77,47
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Sodio cloruro	40,28
Solfiti	36,25
Sostanze azotate totali	52,68
Sostanze grasse totali (Metodo per idrolisi acida)	40,28
Stagno	24,96
Superficie delle pelli	12,10
Umidità/Residuo secco	15,49
Zinco	24,96
Zuccheri	55,78
Zuccheri	61,98

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Bacillus cereus presunto	24,12
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi fecali	16,02
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Lattobacilli	18,55
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64
Vibrio cholerae	21,29
Vibrio parahaemolyticus	21,29

4. Bevande alcoliche e Aceti

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità fissa (aceto)	27,89
Acidità fissa (birra)	27,89
Acidità fissa (vino)	61,98
Acidità totale (aceto)	24,79
Acidità totale (birra)	24,79
Acidità totale (vino)	24,79
Acidità volatile (aceto)	52,68
Acidità volatile (vino)	37,19
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Alcalinità delle ceneri	46,48
Alcalinità delle ceneri (birra)	46,48
Alcol metilico	19,61
Anidride solforosa (birra)	36,25
Anidride solforosa libera	24,79
Anidride solforosa totale	34,09
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Ceneri	21,70
Ceneri (birra)	21,70
Estratto secco	15,49
Estratto secco al netto degli zuccheri riduttori	49,58
Ferro	24,96
Grado alcolico	19,61
Litio (vini)	24,96
Magnesio	24,96
pH	10,18
Piombo	24,96
Potassio	24,96
Prova di fermentazione	24,79

Rame	24,96
Saggio di stabilità (vino)	18,59
Sodio	24,96
Zinco	24,96
Zuccheri	61,98

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridi solfito riduttori	21,29
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Escherichia coli	16,19
Muffe e lieviti	15,83
Staphylococcus aureus	22,64

5. Cacao e cioccolato

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Ceneri	15,70
Ocratossine	96,67
Sostanze grasse totali (Metodo per idrolisi acida)	40,28
Umidità/Residuo secco	15,49
Zuccheri riduttori	55,78
Zuccheri totali	61,98

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridi solfito riduttori	21,29
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Filth test	55,00

6. Caffè, The, Infusi e prodotti solubili

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Ceneri	21,70
Ocratossine	96,67
Solventi organici alogenati	106,08
Filth test	55,00
Umidità/Residuo secco	15,49

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Muffe e lieviti	15,83

7. Carni

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acido ascorbico	77,47
Alluminio	24,96
Arsenico	24,96
Butil idrossi anisolo (BHA)	77,47
Butil idrossi toluene (BHT)	77,47
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Ceneri	21,70
Cobalto	24,96
Cromo	24,96
Ferro	24,96
Fosforo totale	68,17
Magnesio	24,96
Mercurio	24,96

Nichel	24,96
Nitrati	37,19
Nitriti	37,19
Numero di perossidi nel grasso	37,19
Ormoni multiresiduale	265,87
Perossido di idrogeno	18,59
pH	10,18
Piombo	24,96
Polifosfati	61,98
Potassio	24,96
Proteine	52,68
Rame	24,96
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Solfiti	49,94
Sostanze grasse totali (Metodo per idrolisi acida)	40,28
Sostanze grasse totali (Metodo Soxhlet)	40,28
Stagno	24,96
Umidità/Residuo secco	15,00
Zinco	24,96

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Carica batterica mesofila	15,83
Carica batterica psicrofila	15,83
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfingens	23,98
Coliformi fecali	16,02
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Identificazione delle proteine di specie	45,84
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Ricerca inibenti (5 ceppi)	70,20

Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	37,98

8. Cereali e derivati

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità	27,89
Acido ascorbico	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Aflatossine	96,67
Alcool etilico	19,61
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Butil idrossi anisolo (BHA)	77,47
Butil idrossi toluene (BHT)	77,47
Carboidrati[1)]	6,19
Cellulosa	81,12
Ceneri	21,70
Ceneri esenti da cloruro di sodio	31,00
Glutine	96,67
Grano tenero in derivati di grano duro	88,62
Numero di uova	46,82
Ocratossine	96,67
pH	10,18
Prova di cottura	18,59
Rapporto pasta/ripieno	15,49
Solfiti	49,94
Sostanze azotate	52,68
Sostanze grasse totali (Metodo per idrolisi acida)	40,28
Sostanze grasse totali (Metodo Soxhlet)	40,28
Umidità	15,49
Zuccheri	61,98

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Bacillus cereus presunto	24,12
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi fecali	16,02
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterobacteriaceae	15,16
Enterococchi	15,83
Enterococchi	37,98
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

9. Formaggi

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità titolabile	27,89
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Alcalinità delle ceneri	35,00
Ceneri	21,70
Formaldeide	74,36
Fosforo totale	68,17
Materia grassa	46,48
Materia secca	15,49
Nitrati	52,68
Nitriti	52,68
pH	10,18

Polifosfati	61,98
Potassio	24,96
Sodio	24,96
Sostanze azotate solubili in acqua	57,95
Sostanze azotate totali	52,68

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Aerobi mesofili totali	15,83
Coliformi totali	16,02
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

10. Latte e derivati

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità	24,79
Acido ascorbico	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Aflatossine	96,67
Ceneri	21,70
pH	10,18
Policlorobifenili	160,68
Proteine	52,68
Sostanze grasse totali (Metodo Rose-Gottlieb)	40,28
Umidità/Residuo secco	15,49

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Aerobi mesofili totali	15,83
Carica batterica psicrotrofica	16,16
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi fecali	16,10
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Lattobacilli	18,55
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Ricerca inibenti (5 ceppi)	70,20
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

11. Miele

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità totale	27,89
Ceneri	21,70
Residuo secco rifrattometrico	12,40
Umidità/Residuo secco	15,49
Zuccheri riduttori	55,78

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridi solfito riduttori	21,29
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Listeria monocytogenes	27,64

Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

12. Oli e grassi animali e vegetali

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità	24,79
Acido ascorbico	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Analisi gascromatografia degli esteri metilici degli acidi grassi	67,20
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (DELTA K, K_{232}, K_{270})	21,70
Butil idrossi anisolo (BHA)	77,47
Butil idrossi toluene (BHT)	77,47
Numero di iodio	37,19
Numero di perossidi	34,09
Oxifrit test	15,49
Residuo secco magro (burro)	20,14
Sodio cloruro nel burro	40,28
Sostanze grasse totali (Metodo con idrolisi acida)	40,28
Umidità (burro)	15,49
Umidità/Residuo secco	15,49

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15

13. Ovoprodotti e uova

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Alluminio	24,96
Arsenico	24,96
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Categoria di peso	9,61
Cobalto	24,96
Cromo	24,96
Ferro	24,96
Magnesio	24,96
Mercurio	24,96
Nichel	24,96
pH (tuorlo e albume)	10,18
Piombo	24,96
Potassio	24,96
Prova di galleggiamento	15,49
Rame	24,96
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Stagno	24,96
Zinco	24,96

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridi solfito riduttori	21,29
Coliformi totali	16,26
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes (su tuorlo e su guscio)	27,64

Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

15. Prodotti della Gastronomia e semilavorati crudi e cotti

Prodotti di gastronomia in generale, Primi piatti, Secondi piatti, Contorni caldi e freddi

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Butil idrossi anisolo (BHA)	77,47
Butil idrossi toluene (BHT)	77,47
Solfiti	49,94

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi fecali	16,10
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

16. Prodotti dolciari

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acido ascorbico	77,47
Acido benzoico e suoi sali	77,47

Acido sorbico e suoi sali	77,47
Cellulosa	81,12
Ceneri	21,70
Esteri dell'acido p-idrossibenzoico	77,47
Solfiti	49,94
Sostanze azotate	52,68
Sostanze grasse totali (Metodo Soxhlet)	40,28
Umidità/Residuo secco	15,49
Zuccheri riduttori	55,78

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Coliformi fecali	16,10
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

17. Prodotti ittici

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acido benzoico e suoi sali	77,47
Acido sorbico e suoi sali	77,47
Azoto basico volatile	61,98
Cadmio	24,96
Formaldeide	74,36
Glassatura	12,59
Istamina	106,08
Mercurio	24,96
Piombo	24,96
Solfiti	49,94

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Carica batterica psicrotrofica	16,16
Coliformi fecali	16,10
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64
Vibrio cholerae	21,29
Vibrio parahaemolyticus	21,29

18. Prodotti ortofrutticoli

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Acidità del succo	27,89
Alluminio	24,96
Arsenico	24,96
Butil idrossi anisolo (BHA)	77,47
Butil idrossi toluene (BHT)	77,47
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Calibrazione riscontrata	9,30
Cobalto	24,96
Contenuto in succo	12,40
Cromo	24,96
Durezza (fagioli e piselli)	12,40
Durezza della polpa	12,40
Ferro	24,96
Magnesio	24,96

Mercurio	24,96
Analisi multiresiduale fitofarmaci	154,93
Nichel	24,96
Percentuale di scarto	12,40
Peso medio	9,30
Piombo	24,96
Potassio	24,96
Rame	24,96
Residuo secco rifrattometrico	12,40
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Stagno	24,96
Zinco	24,96

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Bacillus cereus presunto	24,12
Clostridi solfito riduttori	21,29
Coliformi fecali	16,10
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

19. Prodotti per la prima infanzia

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

Vedi matrici specifiche

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Bacillus cereus presunto	24,12
Clostridi solfito riduttori	21,29
Coliformi fecali	16,10
Coliformi totali	16,02
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

20. Salumi ed insaccati

Analisi Chimiche, Fisiche e Chimico-Fisiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Alluminio	24,96
Arsenico	24,96
Cadmio	24,96
Calcio	24,96
Ceneri	21,70
Cobalto	24,96
Cromo	24,96
Ferro	24,96
Magnesio	24,96
Mercurio	24,96
Nichel	24,96
Nitrati	37,19
Nitriti	37,19

Numero di perossidi nel grasso	37,19
Piombo	24,96
Polifosfati	61,98
Potassio	24,96
Proteine	52,68
Rame	24,96
Selenio	24,96
Sodio	24,96
Sostanze grasse totali (Metodo per idrolisi acida)	40,28
Stagno	24,96
Umidità/Residuo secco	15,49
Zinco	24,96

Analisi Microbiologiche

DENOMINAZIONE PROVA	PREZZO (EURO)
Carica batterica mesofila	15,83
Carica batterica psicrotrofica	15,92
Clostridi solfito riduttori	21,29
Clostridium perfringens	23,98
Coliformi totali	16,26
Conta delle colonie a 30°C	15,83
Enterococchi	15,83
Escherichia coli	16,19
Listeria monocytogenes	27,64
Muffe e lieviti	15,83
Salmonella spp	25,15
Staphylococcus aureus	22,64

Per tutte le matrici alimentari	**Prezzo (Euro)**
Diossine, furani e pcb diossina like	**900/campione**

Se le prove richieste sono accreditate secondo norma UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2005 viene applicata una maggiorazione del 20%.